DRINKS.

Merlet Crème de Framboise 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	LMFB0700
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac
Abfüller	Distillerie Merlet & Fils, 40 Rue de Chevessac 17610 Saint Sauvant Frankreich
Marke	Merlet
Typ	Himbeer-Creme
Anwendung	on the rocks, mit Wein bzw. Champagner oder Sodawasser gemischt, für die Zubereitung von Cocktails oder zum Verfeinern von Desserts
Degustationsnotiz	schmeckt nach süssen Himbeeren mit etwas Fruchtsäure.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus mazerierten Himbeeren ohne Zusatzstoffe hergestellt
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2015: Doppel-GoldConcours Agricole Paris 2015: GoldSan Francisco World Spirits Competition 2014: GoldInternational Wine & Spirit Competition 2014: GoldConcours Agricole Paris 2014: Gold

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Brennerei Merlet in Saint Sauvent wurde 1850 gegründet und steht seit 2005 unter der Leitung der Gebrüder Pierre und Luc Merlet. Schnell wurde die Destillerie für ihre hervorragenden Eaux-de-Vie bekannt, weshalb sie auch seit langer Zeit Zulieferer für bekannte Cognac-Produzenten wie etwa Hennessy ist. Die berühmte "Crème de Cassis" Likör entstand allerdings erst in den 1970er Jahren, als der Betrieb nach weiteren Betätigungsfeldern suchte und man auf dem eigenen Gelände Johannisbeersträucher anpflanzte. Heute umfasst die Produktpalette von Merlet weitere Fruchtliköre wie diese Crème de Framboise. Sie entsteht durch die Mazeration von Himbeeren in purem Alkohol. Die violett schimmernde, tiefrote Farbe und die geschmackliche Balance zwischen sirupartiger Süsse und fruchtiger Säure machen diesen Likör zu einer beliebten Cocktailzutat. Der Hersteller empfiehlt, die Crème de Framboise auf Eis, mit Sodawasser gemischt oder mit Wein bzw. Champagner zu trinken.