

DRINKS.

Ableforth's Cherry Brandy 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100078
Alcool	27.8%
Contenu	50cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Tunbridge Wells, Kent
Embouteilleur	Master of Malt, 8a London Road, Tunbridge Wells, Kent, TN1 1DA, United Kingdom
Marque	Ableforth's
Type	Liqueur de cerise
L'usage	pur, "on the rocks" ou pour des boissons, des cocktails et des salades de fruits (par ex., Singapour, Sling, aussi mélangé avec du vin blanc ou du vin mousseux)
Dégustation	Forte saveur de cerise avec des notes épicées. Consistance légèrement huileuse.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée par la macération de cerises aigres-douces dans un assemblage de différents cognacs
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La marque Ableforth's (anciennement: Professeur Cornelius Ampleforth's) est située dans le tranquille Tunbridge Wells, dans le sud-est de l'Angleterre, et attire souvent l'attention avec des créations de spiritueux innovantes et gustatives. Si on en croit la légende derrière le marketing, Ableforth était un professeur fou, qui testait constamment de nouvelles recettes dans son laboratoire. Connue pour son Bathub Gin, le professeur ne s'est pas reposé sur ses lauriers. À la recherche d'une alternative de haute qualité aux eaux-de-vie de cerise classiques, qui sont souvent composées seulement de l'arôme de cerise, de colorant, de sucre et d'alcool neutre, il a développé cette eau-de-vie à partir de véritables cerises et de véritable cognac. C'est pourquoi un assemblage de cognacs exquis, ayant longuement mûri, constitue la base de sa dernière création. Dans celle-ci, les cerises mûres sont ensuite insérées et soigneusement macérées. Le secret du Cherry Brandy d'Ableforth réside dans l'utilisation de cerises sucrées et aigres. L'eau-de-vie pénètre profondément dans les cellules du fruit et dissout les arômes et le goût. Le professeur contrôlait ce processus en permanence, afin de surveiller l'heure exacte à laquelle les résidus de cerise devaient être retirés. Ce n'est que lorsque le produit fini répondait aux exigences de qualité du professeur, qu'il était rempli dans les bouteilles typiques, enveloppées de papier crêpe et scellées avec de la cire noire.