

DRINKS.

Dry Curaçao Pierre Ferrand 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100044
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Ars
Abfüller	Cognac Ferrand, Maneya, 33, rue du général Dumont, 17000 La Rochelle, France
Marke	Pierre Ferrand
Typ	Spirituose auf likör-Basis
Anwendung	Pur, "on the rocks", als Zutat für Drinks und Cocktails, die nach einem Triple Sec verlangen
Degustationsnotiz	In der Nase mit einem deftigen Bouquet aus Orange, Vanille, Brandy, Anis, Mandeln, Pflaumen und Trockenfrüchten. Am Gaumen setzen sich diese Noten fort, wobei die bitter-süsse Orange über Pflaumen, Marzipan, Vanille, Zimt, Muskat, Sternanis und Wacholder dominiert. Langer, würzig-herber Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Hauptzutat bildet die Schalen der Curaçao-Orange
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Inhaber und Vorsitzende von Cognac Ferrand, Alexandre Gabriel, erweiterte in den letzten Jahren das Sortiment des Cognac-Hauses. Dabei entwickelte er Spirituosen, die sich durch eine spezielle Herstellung auszeichnen. Unter anderem entstand in Zusammenarbeit mit dem Cocktail-Historiker David Wondrich der "Dry Curaçao Pierre Ferrand", der mit Curaçao-Orangenschalen von der gleichnamigen, karibischen Insel aromatisiert wurde. Hierzu werden dreizehn verschiedene Gewürze dreifach destilliert ("Triple") und dann das herbe Element, in diesem Fall die oben schon genannten Orangenzenen, mit Ferrand-Cognac und Brandy mazeriert, alles vermählt und in Eichenholzfässern für einen unbestimmten Zeitraum zur Ruhe gelegt. Dadurch bekommt dieser trockene Likör seine goldgelbe Farbe und seinen fruchtig-herben Geschmack verliehen.