DRINKS.

De Kuyper Apricot Brandy Likör 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	701330
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	Koninklijke De Kuyper B.V. Buitenhavenweg 98 3113 BE Schiedam Niederlande
Marke	De Kuyper
Typ	Apricot-Brandy Likör
Anwendung	in diversen Cocktails, z.B. mit dunklem Rum oder Zitrussäften und Soda gemischt
Degustationsnotiz	mit Aprikosengeschmack
Verkehrsbezeichnung	Apricot-Brandy Likör
Details	aus dem Fruchtfleisch und den zerstossenen Kernen von Aprikosen sowie Weinbrand hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Das Familienunternehmen De Kuyper Royal Distillers B.V. begann als Fassmacherei für Bier und Spirituosen und stellte 1752 erstmals Wacholderschnaps her. Schon früh wurden Exporte nach Nordamerika und Europa verzeichnet. Ab 1911 war eine neue Brennerei in Betrieb und man konzentrierte sich zunehmend auf das Likörgeschäft, welches zu jener Zeit dank der neuerlichen Verfügbarkeit von industriell hergestelltem Zucker erst so richtig ins Rollen kam. Damit ist De Kuyper einer der traditionsreichsten Hersteller von kommerziellen Likören.
Zu dem überwältigenden Sortiment zählt auch dieser Apricot Brandy, der aus dem Fruchtfleisch und den zerstossenen Kernen der Aprikosen gewonnen wurde. Die Mischung bekommt zusätzlich Weinbrand hinzugefügt, damit die Bezeichnung als "Brandy" auch gerechtfertigt ist. Der Likör kann Gegenstand verschiedenster Cocktails sein, die auf klassischen Rezepten für z.B. Caipirinha, Fizz, Rickey oder Sour aufbauen. Auch im Zombie ist er enthalten. Übrigens sieht er sich besonders gerne mit Rum kombiniert – 3cl Apricot Brandy, 3cl gereifter Rum und ein Spritzer Angostura Bitters ergeben dabei schon einen vollwertigen Drink.