

DRINKS.

Cartron Crème de Cassis de Bourgogne 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802607
Alkoholgehalt	19%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Nuits-Saint-Georges
Abfüller	Joseph Cartron, 25 Rue Dr Louis Legrand, 21700 Nuits- Saint-Georges, France
Marke	Cartron
Typ	Crème de Cassis
Anwendung	pur oder in Mischgetränken, Cocktails oder Desserts
Degustationsnotiz	In der Nase frische und intensive Johannisbeeraromen. Am Gaumen ausgewogene Säure und Fruchtsüsse, besonders lang anhaltende Aromen der schwarzen Johannisbeere.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Aus schwarzen Johannisbeeren der Region hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Seit 1882 besteht das traditionsreiche Brennhaus Cartron im Herzen des Weinanbaugebietes Burgund. Hier, in Nuits-Saint-Georges, werden Premium Fruchtbrände, Liköre, Cremeliköre und andere Spirituosen nach alten Rezepturen, traditionellen Techniken und mit den hochwertigsten Früchten hergestellt. Die Gegend um Nuits-Saint-Georges ist für ihre hochwertigen Böden bekannt, die nicht nur die Weinreben, sondern auch alle anderen, teils sehr delikaten Früchte, spriessen lassen. Und darum setzt die Cartron-Familie, die bis heute der Brennerei vorsteht, auch bei ihren Früchten auf Tradition: Alle verwendeten Früchte kommen seit Generationen von den selben Bauernhöfen, die sich nicht mehr als 20 km entfernt von Nuits-Saint-Georges befinden. Somit kann man die gleichbleibend hohe Qualität der Ausgangsstoffe – und natürlich der Endprodukte, die in elegante Flaschen abgefüllt werden – garantieren. Die schwarzen Johannisbeeren für den Creme de Cassis werden ausschliesslich bei perfekter Reife im Sommer geerntet.