

DRINKS.

Amarula Vanilla Spice Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 910082 |
| Alkoholgehalt | 15.5% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Südafrika |
| Region | Stellenbosch |
| Abfüller | Amarula Distillers Corporation, Stellenbosch, Südafrika |
| Marke | Amarula |
| Typ | Marulalikör |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | sahnig-cremiger Geschmack mit exotischen Fruchtnoten und der Würze von Ingwer. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | aus doppelt destilliertem Marula-Wein (zwei Jahre lang in Eichenfässern gereift), mit Sahne und Gewürzen versetzt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Der Marula-Baum (Elefantenbaum) wächst nur in Afrika und kommt vor allem in den südafrikanischen

Wildschutzgebieten in grosser Anzahl vor. Die laubreichen, aber dennoch dürrebeständigen Bäume erreichen Höhen von 9-18 m und tragen jährlich mindestens 500 kg Früchte. Die zunächst olivgrünen, dann goldgelben Früchte des weiblichen Marula-Baums sind ein beliebtes Nahrungsmittel für Elefanten und werden - falls sie nicht im Maul eines Dickhäuters verschwinden - im Februar, dem südafrikanischen Hochsommer, geerntet. Für die Herstellung des Amarula Cream Likörs wird das entkernte Fruchtfleisch aus der Schale herausgepresst und anschliessend vergoren. Nach der Gärung wird der Marula-Wein in Kupfergefässen destilliert. Der junge Likör reift dann für zwei Jahren in kleinen, französischen Eichenfässern, bevor er mit Rahm versetzt wird. Der Amarula Vanilla Spice Likör ist eine Abwandlung des Originals. Zusätzlich zur Original Rezeptur wird der Likör mit Vanille aus Madagaskar und Ingwer aus Nigeria aromatisiert.