DRINKS.

# Giffard Cherry Brandy Classic 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | GCCB0700 |
| Alkoholgehalt | 25% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Pays de la Loire |
| Abfüller | GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France |
| Marke | Giffard |
| Typ | Cherry-Brandy Likör |
| Anwendung | als Aperitif mit Champagner, Sekt, Roséwein oder Rotwein gemischt, in diversen Cocktails, gerne auch zur Verfeinerung von Vanille-Eis und Kuchen |
| Degustationsnotiz | intensiver Geschmack nach Kirschen mit saueren Anklängen. |
| Verkehrsbezeichnung | Cherry-Brandy Likör |
| Details | hergestellt durch die Mazeration von Kirschen |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



## Beschreibung

In der französischen Giffard-Destillerie, die 1885 von einem Apotheker namens Emile Giffard gegründet wurde und bis heute in Familienhand verbleibt, sorgen verschiedene Produktserien von Likören und Sirupen für jede Menge Abwechslung. Der Kirschlikör der "Classic"-Reihe lässt sich mit Schaumwein oder Rotwein (im Verhältnis 1:4) mischen, als Bestandteil bekannter Cocktails wie Rose und Singapore Sling servieren oder zur Verfeinerung von Süssspeisen und Desserts verwenden. Das authentische Aroma erhält der Cherry Brandy durch die Mazeration von süssen und saueren Kirschen, die im vollreifen Status mitsamt Kern in den Basisalkohol eingelegt werden.