

DRINKS.

Mandarine Napoléon Liqueur 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100034
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Région Wallonne
Abfüller	Distillerie de Biercée Distilleerderij van Biercée, Ferme de la Cour, Rue de la Roquette 36, 6532 Thuin, Belgien
Marke	Mandarine Napoléon
Typ	Mandarinenlikör
Anwendung	Pur, "on the rocks", mit Tonic oder als Zutat für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Mit dominanter Mandarine in der Nase. Am Gaumen süß, mit viel Orange und einem Hauch Nelke, Zimt und Bitterorange. Im langen Abgang setzen sich die Zitrusnoten fort.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Mit Extrakten mediterraner Mandarinen und durch Zugabe eines zehnjährigen Cognacs hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Das Originalrezept des Mandarinenlikörs stammt von A. Fourcroy, dem Apotheker und Berater Napoléons, und entwickelte sich zum Lieblingsgetränk des Kaisers. 1892 fand der belgische Chemiker Louis Schmidt das Rezept des Likörs in Froucroy's Tagebuch und entschied sich, ihn herzustellen. Mandarinen wurden in Europa seit dem 18. Jahrhundert angebaut und wuchsen vor allem auf Korsika, Napoleons Geburtsort. Die Mandarinen-Zesten werden in Alkohol eingeweicht, um die essentielle Öle und Aromen zu extrahieren. Die Beigabe von verschiedenen Pflanzen und Gewürzen, sowie Schwarz- und Grüntee, führt zu einer ausgeglichenen und gleichmässigen Palette. Das Destillat wird danach mindestens drei Jahre lang in Eichenfässern gelagert - der Kellermeister entscheidet zum Schluss, wie viel des zehnjährigen Cognac's beigegeben werden soll.