

DRINKS.

Ableforth's Cherry Brandy 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100078
Alkoholgehalt	27.8%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Tunbridge Wells, Kent,
Abfüller	Master of Malt, 8a London Road, Tunbridge Wells, Kent, TN1 1DA, United Kingdom
Marke	Ableforth's
Typ	Cherry-Brandy Likör
Anwendung	pur, "on the rocks" oder für Drinks, Cocktails und Bowlen (z.B. Singapur Sling, gerne auch mit Weisswein bzw. Schaumwein gemischt)
Degustationsnotiz	kräftiger Kirschgeschmack mit würzigen Noten. Leicht ölige Konsistenz.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt durch die Mazeration von Süss- und Sauerkirschen in einer Mischung aus diversen Cognacs
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Marke Ableforth's (ehemals: Professor Cornelius Ampleforth's) ist im beschaulichen Tunbridge Wells im Südosten Englands beheimatet und macht immer wieder mit innovativen und geschmacklich herausragenden Spirituosenkreationen auf sich aufmerksam. Glaubt man der Marketinglegende, steckt hinter Ableforth's ein verrückter Professor, der in seinem Labor stets an neuen Rezepturen tüftelt. Bekannt geworden mit seinem Bathtub Gin, ruht sich der Professor aber keinesfalls auf seinen Lorbeeren aus. Auf der Suche nach einer qualitativ hochwertigen Alternative zu gängigen Cherry Brandys, die oftmals nur aus Kirscharoma, Farbstoff, Zucker und Neutralalkohol bestehen, entwickelte er diesen Cherry Brandy aus echten Kirschen und richtigem Brandy. Deshalb bildet eine Mischung aus exquisiten, lange gereiften Cognacs die Basis für seine neueste Schöpfung. Darin werden anschliessend reife Kirschen eingelegt und gewissenhaft mazeriert. Das Geheimnis des Ableforth's Cherry Brandys liegt in der Verwendung von sowohl Süß- als auch Sauerkirschen. Der Weinbrand dringt dabei tief in die Fruchtzellen ein und löst die Geschmacks- und Aromastoffe heraus. Der Professor kontrolliert diesen Vorgang ständig, um den genauen Zeitpunkt, an dem die Kirschreste entfernt werden müssen, abzufangen. Nur wenn das fertige Produkt den Qualitätsansprüchen des Professors genügt, wird es in die typischen Flaschen abgefüllt, mit Zwirn umwickelt und mit schwarzem Wachs verschlossen.