

# DRINKS.

## L'Héritier Guyot Crème de Cassis de Dijon 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500194
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund
Abfüller	Héritier-Guyot, S.A.S., Bardinet SAS, Domaine de Fleurenne, 33290 Blanquefort, Frankreich
Marke	L'Héritier Guyot
Typ	Crème de Cassis
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase sowie am Gaumen kräftige Aromen schwarzer Johannisbeeren.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Kaltzuckerverfahren aus regionalen Johannisbeeren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Mit seiner Gründung im Jahr 1845 durch Louis-Baptiste L'Héritier im Herzen von Burgrund gehört das Unternehmen zu einem der ersten Likörhäuser, die in der Region Dijon gegründet wurden. Als Louis-Baptiste zehn Jahre später Mademoiselle Guyot heiratete, wurde das Unternehmen in "L'Héritier-Guyot"

umbenannt, wobei das Paar alles auf eine Tradition sowie bestimmtes Know-how der Region setzten, um Crèmes von hochwertiger Qualität herzustellen. Nach wie vor wird bei L'Héritier-Guyot sehr viel Wert auf Tradition gesetzt und es gelingt ihm, die Tradition mit der technologischen Moderne zu vereinen. L'Héritier-Guyot ist heute einer der Hauptakteure auf dem Markt und verkauft pro Jahr mehr als 2 Millionen Flaschen seiner Fruchtcremes. Damit der Crème de Cassis auch den Ansprüchen seiner Ursprungsbezeichnung genügen kann, unterliegt die Produktion strengen Auflagen. Zum einen müssen mindestens 400 g Zucker pro Liter verwendet werden und zum anderen muss ein Mindestalkoholgehalt von 15 % vol erreicht werden. Verwendet werden zwei Johannisbeersorten: die Black-Down und die Noir de Bourgogne. Letztere ist die schwärzeste und zugleich aromatischste der schwarzen Johannisbeeren. Dank kurzer Transportzeiten zwischen dem Feld und der Produktionsstätte wird die Frische der Beeren erhalten. Sie werden sofort für mindestens sechs Wochen in Alkohol eingeweicht, um den alkoholischen Saft, der auch als Jungfrauentee bezeichnet wird, zu gewinnen. Es folgt eine zweite Mazeration und das von Louis-Baptiste selbst entwickelte Kaltzuckerverfahren. Dies beinhaltet die Zugabe von raffiniertem Zucker, um ein Verkleben der Crème de Cassis zu vermeiden.