

# DRINKS.

## De Kuyper Marasquin Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	701337
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	Koninklijke De Kuyper B.V., Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marke	De Kuyper
Typ	Maraschino-Likör
Anwendung	in diversen Cocktails (z.B. Aviation) oder zur Verfeinerung von Obstsalaten und Desserts
Degustationsnotiz	würziges Kirscharoma mit deutlicher Bittermandelnote.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus dem Fruchtfleisch und den zerstoßenen Kernen von Maraska-Kirschen sowie Rosenöl hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



## **Beschreibung**

Die Maraschino-Kirsche ist eine beliebte Zierde für Cocktails. Doch nicht nur am Glasrand, auch als Teil des Inhalts hinterlassen die Kirschen einen bleibenden Eindruck. Maraschino wurde ab dem 18. Jahrhundert in Kroatien kommerziell hergestellt, wo man die Flaschen typischerweise in eine Hülle aus Bastfastergeflecht wickelt. Mittlerweile dürfen sich natürlich auch Hersteller in weit entfernten Ländern an der Produktion versuchen. Grundlage bilden die sogenannten Maraska-Kirschen, die in der dalmatischen Region ihren Ursprung haben, heutzutage aber auch in Slowenien und Italien angebaut werden. Die Anfang Juli erntereifen Kirschen kennzeichnen sich durch ein intensives, saftiges und herbes Aroma, welches im Zuge der Destillation extrahiert wird. Der resultierende, klare Kirschlikör zeigt eine deutlich wahrnehmbare Bittermandelnote, die darauf zurückzuführen ist, dass auch ein paar zerstoßene Kirschkerne Eingang in das Destillat finden. De Kuyper entschied sich dazu, ihren Maraschino zusätzlich mit Rosenöl zu verfeinern, wodurch die bitteren Noten in den Hintergrund treten und die Mandel-Töne hervorgehoben werden. Der wohl bekannteste Cocktail mit Maraschino ist der Aviation, allerdings gibt es eine Vielzahl von weiteren Kreationen, die von dem Kirscharoma profitieren. Ausserdem kann der Likör zur Verfeinerung von Desserts, Speiseeis oder Obstsalat herangezogen werden.