

DRINKS.

Tekirdag Raki 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701415
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Türkei
Region	Tekirdag
Abfüller	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marke	Tekirdag Rakisi
Typ	Raki
Anwendung	traditionell mit Wasser verdünnt und ggf. auf Eis, oder als Beimischung in Cocktails wie z.B. Caipirinha und Mojito
Degustationsnotiz	mit Weintrauben- und Anisaroma.
Verkehrsbezeichnung	Raki
Details	aus Trauben und Anis hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das türkische Nationalgetränk Raki darf dem ein oder anderen Türkeiurlauber ein Begriff sein, doch weit

verbreitet ist die Spirituose hierzulande nicht. Das dürfte sich mit dem Erscheinen hochwertiger Spezialitäten auf dem europäischen Exportmarkt jedoch zunehmend ändern. Raki bezeichnet einen aus Weintrauben gebrannten Schnaps mit Anisaroma, wobei nach der Beimengung der Anissamen ein zweiter Destillationsvorgang erfolgt. Das Resultat dieser Methode ist ein klarer, 40- bis 50%-iger Schnaps mit lakritzähnlichem Geschmack. Die Marken Yeni und Tekirdag sind die bekanntesten, wobei neuerdings immer mehr Marken in den Handel kommen und infolgedessen auch die Herstellungsmethoden verfeinert werden.

Der Tekirdag Raki hebt sich durch seine hübsche Aufmachung in milchig-weißen und blauen Farbtönen von der breiten Masse ab. Die grosse, abgebildete Weintraube gibt sogleich zu verstehen, dass es sich hierbei um ein alkoholisches Traubenderivat, also eine Art türkischen Brandy, handelt. Hergestellt wird der Gourmet-Schnaps in der gleichnamigen Provinz Tekirdag. Diese liegt nordwestlich von Istanbul und nördlich des Marmarameeres, welches das Mittelmeer und das Schwarze Meer miteinander verbindet. Der Tekirdag Raki wird landestypisch mit Wasser verdünnt und/oder auf Eis getrunken. Alternativ kann man ihn auch Cocktails wie Caipirinhas oder Mojitos beimischen, um diesen eine Anisnote zu verleihen.