

DRINKS.

Elixir d'Anvers 37° Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70182
Alkoholgehalt	36.9%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Antwerpen
Abfüller	FX de Beukelaer, Haantjeslei 132, 2018 Anvers, Belgique
Marke	Elixir d'Anvers
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	pur (on the rocks) oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	süsslich-herb
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit 32 Zutaten destilliert; im Eichenholzfass gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Francois-Xavier de Beukelaer, ein Student der Medizin und Pharmazie, schuf 1863 den heute legendären Elixir d'Anvers Likör. Die Rezeptur war so erfolgreich, dass der junge Geschäftsmann mehrfach in grössere Brennerei-Gebäude umziehen musste, bis er 1913 eine permanente Bleibe gefunden hatte. Später übernahm sein Sohn Louis-Xavier die Geschäfte und überliess diese wiederum 1941 seinen beiden Söhnen sowie seinem Cousin Edmond de Beukelaer, der das Unternehmen nach einer Weile

gänzlich erwarb. Heute steht Ivan Nolet de Brauwere, der lange Zeit mit Edmonds Sohn zusammengearbeitet hatte, an der Spitze des Betriebs. An der originalen Rezeptur hat sich derweil nichts geändert. Der Herstellungsprozess für den Elixir d'Anvers nimmt fünf Monate in Anspruch. Zunächst werden die streng geheimen Pflanzen und Kräuter - 32 sind es an der Zahl - in hochprozentigen Alkohol eingelegt und bald darauf in einer Kupferbrennblase destilliert. Das entstandene Destillat, welches die Aromen der Kräuter und Pflanzen in sich aufgenommen hat, wird dann mit Alkohol, Wasser und Zucker vermischt und in alten Eichenfässern reifen gelassen. Der Elixir d'Anvers kann zum Kochen eingesetzt oder als Zutat in verschiedenen Drinks verwendet werden. Der Kräuterlikör wertet z.B. Glühwein, heisse Schokolade oder Fruchtpunsch auf. Er lässt sich ausserdem mit Ginger Ale, mit Tonic Water oder mit Cranberry- und Zitronensaft mischen. Zudem ist es möglich, mit dem Likör diverse Cocktail-Variationen (Mojito, Old Fashioned, Appletini...) zuzubereiten.