

DRINKS.

Crème de Cassis de Dijon Sisca 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801212
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Dijon, Burgund
Abfüller	Lejay-Lagoute, 5 Rue Etienne Dolet, 21000 Dijon, Frankreich
Marke	Sisca
Typ	Crème de Cassis
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Kir oder Kir Royale
Degustationsnotiz	Fruchtig-süß, mit dominanten, leicht sauren Johannisbeernoten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Aus vollreifen Johannisbeeren hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Um einen Kir Royale zu kreieren, braucht man Johannisbeer-Likör. Dieser ist der essentielle Bestandteil dieses Drinks und sorgt nicht nur für die fruchtigen Noten, sondern auch für die tiefrote Farbe. Der

Crème de Cassis wird seit 1841 in Frankreich produziert. Nachdem sich 2015 die Johannisbeer-Bauern und die Likörproduzenten zu einem Syndikat vereinten, darf nur noch der original in Burgund hergestellte Cassis-Likör die Bezeichnung "Crème de Cassis de Bourgogne" tragen. Die Qualität des Likör hängt vor allen Dingen von der Reife und Konzentration der Früchte ab. Nur Liköre, die mit Johannisbeeren aus Dijon hergestellt werden, dürfen hierbei den Namen "Crème de Cassis de Dijon" im Etikett tragen. Die Herstellung selbst ist relativ einfach: die tiefschwarzen Beeren werden vollreif geerntet, sofort auf -30 C heruntergekühlt und dann mit Alkohol besprüht. Nach Wochen in einem Wasser-Alkoholbad werden die kleinen Früchte abgeseiht, der Likör mit Zucker eingestellt und auf geht es in die Flaschen!