

Produkt-Datenblatt

SPIRITUOSEN



Amarula Creme Liqueur

Artikelnummer:	1025
Produzent:	Amarula
Alkoholgehalt:	17 %
Abfüllung:	70 cl
Trinkbar von:	-

IWSC International Wine Challenge 91 Punkte

CHF 19.50

inkl. MwSt CHF 1.46

Vinifikation

Aus dem mystischen Amarulabaum, dem Boden und der Sonne Afrikas entsteht Amarula Cream. Wenn die reifen Früchte des Marula-Baums gesammelt sind, werden die Kerne in einem Entsteiner entfernt und das Fleisch wird aus der Schalte herausgepresst. Das Marula-Fleisch wird dann unter Bedingungen, die denen der Weinherstellung gleichen, gegoren. Nach der Gärung wird der Marula-Wein in Kupferdestillatoren destilliert. Der junge Likör reift dann in kleinen Eichenfässern für ca. zwei Jahre und wird mit reinem Marula-Extrakt angereichert, der durch ein spezielles Verfahren, dass das einzigartige Aroma der Marulafrucht in einer konzentrierten Form einfängt, gewonnen wird. Zum Schluss wird bei der Herstellung von Amarula ist das Versetzten des Likörs mit der besten frischen Sahne. Das Verfahren des Versetzens mit Sahne ist sehr ausgeklügelt. So entsteht ein Sahneerzeugnis, das vollständig stabil, reichhaltig und weich ist.

Charakter

Feine fruchtige Nase, exotische Früchte mit leichten Karamell-Nuancen, langer cremiger Auftakt und sehr aromatisch, viel Fruchtigkeit, an Mango erinnernd, rahmig, gaumenfüllend, wunderbares Genusserlebnis.

Trinkempfehlung

Es gibt viele interessante Kombinationsmöglichkeiten mit diversen Desserts oder einfach on the rocks.