



## Pierre Ferrand Dry Curacao Triple Sec

Likör - Orange

Dieser Likör setzt neue Maßstäbe.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 35,36 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 24,75**

**Artikel:** Pierre Ferrand Dry Curaçao Triple Sec Liqueur Ancienne Méthode

**Land:** Frankreich

**Erzeuger:** Pierre Ferrand

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Hergestellt auf der Basis alter Rezepturen aus dem 19. Jahrhundert. Getrocknete Schalen von bitteren Orangen der Insel Curaçao, sowie Schalen von Zitronen und süßen Orangen werden in ungereiftem Brandy eingelegt. Anschließend wird erneut destilliert und mit Brandy und Ferrand Cognac vermählt.

**Farbe:** Golden

**Aroma:** Dünfte von Orangenblüten, kandierten Orangenzenen ebenso wie getoastete Holznoten und Aromen von reifem Cognac.

**Geschmack:** Delikate bitter-süße Orangenote, untermalt von kandierten Orangen- und Haselnussaromen, bitteren Mandeln und Marzipan.

**Serviervorschläge:** Pur, über Eiswürfel oder für exquisite Cocktails.

Dieser klassische Likör Dry Orange Curaçao wurde kreiert in Zusammenarbeit mit dem Cocktail-Historiker David Wondrich. Seine Grundlage ist eine Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert. Er ist ein traditioneller französischer triple sec - drei separate Destillate aus Kräutern, dazu eines aus den Orangenschalen aus Curacao wurden vermählt mit Brandy und Cognac PIERRE FERRAND.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Cognac Ferrand Deutschland GmbH

**Anschrift:** Postfach 2164, 58591 Iserlohn Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.03.2024