



Dry Curaçao



Rebsorten	Ugni-Blanc für Cognac, verschiedene Rebsorten für Brandy
Orangensorte	Laraha-Bitterorangen
Dosage	180g/l
Herstellung/ Facts	Hergestellt in Zusammenarbeit mit dem Cocktail-Historiker David Wondrich und auf Grundlage eines Rezeptes aus dem 19. Jahrhundert ist er ein traditioneller französischer Triple Sec – drei separate Destillate aus Kräutern, dazu eines aus den Orangenschalen aus Curaçao wurden vermählt mit Brandy und Cognac PIERRE FERRAND. Im ersten Schritt werden die Schalen der Laraha Bitterorange für eine Woche in Weinbrand eingelegt. Diese Infusion wird anschließend langsam in unseren Pot Stills destilliert. Um ein ganzes Fass dieses Orangendestillates zu produzieren benötigen wir einen ganzen Tag. In einem nächsten Schritt wird eine Infusion aus Kräutern und Früchten hergestellt in Anlehnung an Rezepte aus dem 19. Jahrhundert. Zutaten wie z.B. Mandelschalen, Walnüsse und Dörripflaumen werden für mehrere Monate in FERRAND Cognac und Brandy eingelegt. Natürlich enthält unser Curaçao, wie alle anderen Liköre auch, Zucker. Wir verwenden einen gelagerten, getoasteten Rohrzucker. Unser Curaçao hat einen Zuckergehalt von 180 g/l. Im vorletzten Schritt vermählt unser Masterblender das Destillat, die Infusion und den getoasteten Zucker mit Brandy und Cognac. Dies reift dann für einige Monate, zusammen mit Orangenschalen, in Fässern aus französischer Eiche.
Bouquet	In der Nase Orangenblüten-Aroma kombiniert mit kandierter Orangenschale, sowie Noten von getoastetem Holz mit Anklängen von gereiftem Cognac.
Gaumen	Köstliche bittersüße Orange begleitet von Noten von kandierter Orange mit einem Hauch Haselnuss, Bittermandel und Marzipan.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9484	70 cl	40 % vol.	3460410528858	43460410528856



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland