

Cointreau Orangenlikör

Angers, Frankreich

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Likör |
| Alkohol: | 40 vol. % |
| Farbe: | Klar |
| Beurteilung: | Frische von Limonen und Note von süßen Orangen |
| Servierempfehlung: | als Cocktail z.B. Margarita, Cosmopolitan oder Cointreau Fizz |
| Verfügbare Formate: | 0,7l |
| Artikel-Nr.: | 27 03 07 |

Charakteristik

Ein einzigartiger Geschmack aus pikanter Bitterorange in Kombination mit der Frische von Limonen, gefolgt von einer fruchtig runden und weichen Note von süßen Orangen.

Ausbau

Seit 1849 wurde die geheime Rezeptur von Cointreau nicht verändert. Die einzigartige Komposition aus süßen Orangen- und Bitterorangenschalen ist noch immer die 100% natürliche Basis dieses kristallklaren Orangenlikörs.

Destillerie

Das Unternehmen Cointreau wurde 1849 von Édouard-Jean und Adolphe Cointreau in Angers, Frankreich, gegründet und gehört heute zum Unternehmen Rémy Cointreau.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kreierte Édouard-Jean Cointreau den „Triple Sec“, einen völlig neuen Orangenlikör, mit dreifach stärkerer Konzentration (triple=dreifach) an pflanzlichen Ölen und trockener (sec) als Curaçao (der zur damaligen Zeit sehr beliebt war).

Die kristallklare Spirituose mit 40% vol. entsteht aus 100% natürlichen Zutaten und einer einzigartigen Mischung süßer und bitterer Orangenschalen – fein mazeriert, destilliert und zentrifugiert. Heute ist Cointreau der N°.1 Orangenlikör weltweit.

Mit mehr als 300 internationalen Auszeichnungen ist Cointreau heute eine der höchst prämierten Spirituosenmarken und zudem fester Bestandteil von mehr als 350 Cocktails.

