

## Cointreau Noir

Angers, Frankreich



Kategorie:	Likör
Kurzbeschreibung:	frisch, komplex und Orangenaroma
Alkohol:	40,0% vol
Servierempfehlung:	Pur on the rocks, in einfachen Longdrinks, aber auch in komplexeren Cocktails
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	27 03 17

### Charakteristik

Durch den zu 2/3 enthaltenen Cointreau l'Unique erhält Cointreau Noir seine Frische und das Orangenaroma. Mandel- und Walnussnoten entfalten sich durch die Komplexität des zu 1/3 enthaltenen Rémy Martin Cognacs und im Abgang entfalten sich feine Aromen wie Vanille, Honig, Aprikose und Feigen.

### Ausbau

Im Gegensatz zum kristallklaren Cointreau l'Unique ist Cointreau Noir eine bernsteinbraune Spirituose. Die Farbe ergibt sich durch die Kombination aus Cointreau l'Unique, feinstem Rémy Martin Cognac, sowie Mandel- und Walnuss-Mazerationen.

### 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.



**COINTREAU**  
THE ART OF THE MIX

