



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

## Cointreau Noir Art.-Nr.: 27 03 17



HERKUNFTSLAND: Frankreich

ERZEUGER: Rémy Cointreau

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

BEURTEILUNG: Durch den zu 2/3 enthaltenen Cointreau Orangenliqueur 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.

MENÜEMPFEHLUNG: Durch seine komplexen Aromen ist Cointreau Noir bestens geeignet, um ihn direkt nach dem Abendessen zu genießen. Er kann pur "on the rocks", in einfachen Longdrinks in Kombination mit beispielsweise naturtrübem Apfelsaft, aber auch in komplexeren Cocktails genossen werden.

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 40% vol.*

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

Cointreau Noir wurde durch Edourd Cointreau's berühmte Kreation "The Majestic" der 1900er Jahre inspiriert und bietet heute eine erfrischende Alternative zu herkömmlichen dunklen Spirituosen, die manchmal als zu stark wahrgenommen werden.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE