Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Cherry Liqueur Heering 7dl

Kategorie	Liköre
Land	Dänemark
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	11421

Vinifikation / Ausbau

Die Kirschen werden im August geerntet und zusammen mit den Steinen gepresst, wodurch Cherry Heering seine charakteristische Mandelnote erhält. Die Rohmasse wird dann mit Alkohol angesetzt und geschmacklich durch eine ebenso erlesene wie geheime Gewürzmischung verfeinert. Danach folgt eine dreijährige Reifezeit des Likörs in mächtigen Eichenholzfässern. Erst nach dieser Reifung wird Heering Cherry Liqueur abgefüllt und in über 140 Länder der Welt exportiert.Auch bis nach Singapur schaffte es der dänische Kirschlikör! Dort genossen ihn schon Somerset Maugham und Ernest Hemingway an der langen Bar des berühmten Raffles Hotel. In dieser Hotelbar schuf der Barkeeper Ngiam Tong Boon 1915 das legendäre Originalrezept des weltbekannten Cocktails "Singapore Sling" mit Heering Cherry Liqueur.

Charakter

Heering Cherry Liqueur, der wohl älteste Kirschlikör der Welt, verdankt seinen Namen dem dänischen Kaufmann Peter F. Heering. Dieser zeichnete sich während seiner Ausbildung durch besonderen Fleiß und ein gesundes Gespür für gutes Geschäft aus. Im Jahr 1818 bekam er die alte Kirschlikör-Rezeptur zum Abschluss seiner Ausbildung von seiner Lehrmeisterin Alma Carstensen geschenkt. Er erkannte schnell den Wert des Geschenks und so veredelte und verfeinerte er die alte Rezeptur bis er "seinen" Kirschlikör komponiert hatte, der in den letzten 175 Jahren viele internationale Preise gewinnen konnte.Heering Cherry Liqueur zeichnet sich durch einen außergewöhnlich natürlichen Kirschgeschmack aus. Dank der speziellen Plantagen um die Ortschaft Dalby auf Seeland, an deren 25.000 Bäumen die edlen, kleinen und dunklen Stevn-Kirschen reifen, schmeckt dieser Kirschlikör besonders fruchtig und aromatisch.