

Crème de Cassis Impérial

Schwarze Johannisbeere Likör

100 % natürlicher Fruchtlikör, hergestellt durch die Mazeration von schwarzen Johannisbeeren aus dem Loire-Tal.

Die Johannisbeeren werden im Rahmen der nachhaltigen Landwirtschaft angebaut und unterliegen somit strengen Hygiene- und Umweltkriterien.

- ❑ **Farbe:** tiefes Rot, granatrote Reflexe
- ❑ **Nase:** die Frische der Johannisbeere, Duftnoten von roten Früchten, Gewürzen und Pflanzen.
- ❑ **Gaumen:** samtig weicher Geschmack, eine leichte Säure führt zum kräftigen Finale. Die Kerne bringen einen leicht bitteren Geschmack mit sich.



Serviermöglichkeiten

Pur auf Eis, zu Wein, in Cocktails oder im Dessert.

Cocktail Rezepte

Als Aperitif

1/5 Crème de Cassis Impérial, 4/5 trockener Weißwein, Champagner, Sekt oder Rosé Wein zum Auffüllen.

Der Creme de Cassis verleiht dem Wein attraktive lebendige Violette Nuancen. Der Duft wird beherrscht von der Johannisbeere und ihren Knospen, am Gaumen mildert die Creme Lebhaftigkeit der Bläschen und den sauren Geschmack des Weins.



16 % Alk. Vol.
70 cl Flasche