

De Kuyper Royal Distillers B.V

De Kuyper Blue Curacao



Art.-Nr.: 04037201
Gebinde: 1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt: 20 %
EAN: 8710625340703

Preise

Flasche 12,50 € brutto

Preis pro Liter: 17,86 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Um Curaçao (24% vol) herzustellen, wird von den DE KUYPER Destillateur-Meistern nicht, wie allgemein üblich, die Schale getrockneter Curaçao-Früchte verwendet, sondern ausnahmslos Schalen von frischen Curaçao-Früchten. Nur in den frischen Schalen ist das ätherische Öl (der eigentliche Aromaträger) in seiner ganzen Kraft und Fülle vorhanden. So erhält man die sehr feine Bitternote, die für Curaçao charakteristisch ist. Dieses sympathisch dezente Geschmackserlebnis erreichen leider nur sehr wenige Curaçaos, da das Verfahren aufwendig und kostspielig ist. Frische Curaçao-Früchte gibt es nur von November bis Januar, den Rest des Jahres ausschließlich getrocknete. Für den Qualitätsanspruch des Hauses sind frische Früchte für die Verarbeitung unverzichtbar. Für seine Curaçao-Varianten verwendet DE KUYPER ausschließlich selbst hergestellte Destillate aus Orangen, Limonen, Zitronen, Kardamon und anderen exotischen Gewürzen und natürlich den frischen Schalen der Curaçao-Frucht. Die Curaçao-Klassiker (BLUE, RED, GREEN, WHITE) sind geschmacklich absolut identisch und unterscheiden sich lediglich durch ihre Farbe (blau, rot, grün). Die unterschiedlichen Farben sollen die Zutaten der Cocktails (Früchte und Säfte) farblich unterstützen und nicht verfärben bzw. entfremden. Beispiel: Bei einem Cocktail, der überwiegend aus roten Früchten und gelben Säften besteht, empfiehlt es sich, RED CURACAO als Geschmacksgeber zu verwenden, um die rötliche Farbe des Cocktails beizubehalten, aber trotzdem eine dezente Bitternote (Curaçao) zu erhalten. Zum anderen benutzt man die unterschiedlichen Farben der Curaçaos, um bei passender Gelegenheit reizvolle Farbeffekte im Cocktail zu erzielen. Der Phantasie des Barkeepers sind hier keine Grenzen gesetzt, nur sollte dabei die Bitternote des Curaçao-Liqueurs auch zum Drink passen.

