



FAKTA

Likør

Alkohol: 25.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 08324600025



CHERRY BRANDY (kirsebær) 25%

Joseph Cartron

Distriktet

De fleste kender Bourgogne området som en af verdens bedste producenter af vin med navne som Chablis, Meursault, Montrachet for de hvide og f.eks. Chambolle-Musigny, Volnay eller Pommard for de røde. Området er imidlertid også kendt i Frankrig som en af de bedste leverandører af kvalitetsgastronomiske specialiteter såsom sennep, marmelade, eksklusive bolsjer eller frugtlikører og brændevin. På samme måde som det var klosterne i området, som bragte vintraditionen videre fra middelalderen til nutiden, var det ofte munke, som stod bag fremstilling af de fleste af disse specialiteter. Man kan stadig den dag i dag besøge Citeaux klosteret nær Nuits-Saint-Georges og få et indtryk af, hvor omfattende og magtfuldt dette net af klostre må have været og i øvrigt købe den fremragende Citeaux-ost, som de nuværende munke stadig fremstiller.

Ellers må man sige, at de fleste af Bourgognes gastronomiske produkter i dag er gledet ud af hænderne på munkene og fremstilles af ofte meget traditionsrige og gamle firmaer som f.eks. Joseph Cartron i Nuits-Saint-Georges.

Producenten

Nogle firmaer i Bourgogne kan måske prale af at være større eller mere opreklamerede end Joseph Cartron, men Cartron, som blev grundlagt i 1882, er helt klart en af de mest anerkendte for deres kvalitet. Hemmeligheden bag de fremragende frugtlikører og frugtbrændvine (Eaux-de-vie) ligger først og fremmest i udvælgelsen af den rå frugts kvalitet. Et solbær, et hindbær, en pære eller en blomme, som bruges til destillering eller macerering, skal være perfekt i sin modning og sundhed. Her kan enhver lille fejl ødelægge det hele. Som for vinen starter kvaliteten af en frugtlikør eller Eau-de-vie ikke i kælderens men på markerne under dyrkningen. I Bourgogne har Cartron en fantastisk forsyning af frugter på skråningerne over Grand Cru vinmarkerne eller på Hautes Côtes i baglandet. Andre ingredienser hentes i resten af Frankrig eller mere eksotiske steder i verden. Hvert produkt får sin egen destillering efter en opskrift, som har været brugt i flere generationer. Er der ændringer, er det kun for at forbedre produktet.

Produktet

Det er først og fremmest kvaliteten og friskheden af kirsebærerne, som er afgørende for denne kirsebærlikør. Cartron udvælger dem lokalt, ca. 25 km fra Nuits-St-Georges. Den rette blanding findes for hver årgang mellem sorten Montmorency (bitter kirsebær) og Chalonaise (mørk, meget sødmefuld), og macereringen foregår separat for de to sorter. Til frugterne (2/3 af volumen) tilsætter man en smule sukker for at bringe alkoholprocenten ned og frigive endnu mere frugtsmag. Macerationen foregår køligt, og i slutningen af processen fjerner man løbende likøren fra frugten og bringer de to likører sammen i det rette blend. Først til sidst tilsætter man Cognac og Kirsch (kirsebærbrændevin) i en god kvalitet og i en passende blanding. En luksusbehandling efter en opskrift, som er blevet brugt i mange år hos Cartron. Cherry Brandy har en flot kobberød farve og en god, cremet konsistens. I duften kommer der toner af kirsebærsten, kirsch og både bitre og søde, modne kirsebær. Smagen er meget velouragtig, med komplekse nuancer af marinerede kirsebær (kirsebærsten), åben og harmonisk. Cherry Brandy kan indgå i mange drinks eller kan nydes i slutningen af et måltid.



WINE ENTHUSIAST
90/100 pts