JOSEPH CARTRON

FAKTA
Likør
Alkohol: 18.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 08323500025

PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT (grapefrugt) 18%

Joseph Cartron

Distriktet

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 frugtbrændevine (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 kælderen 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
Pamplemousse Liqueur 18%, er en pink grapefrugt frugtlikør fra Joseph Cartron i Nuits-Saint-Georges. Forskellen mellem Joseph Cartron og mange andre likør-producenter er mængden af frugt der kommer i hvert flaske. Desværre for mange større producenter, er smagen lavet kemisk, hvilket gør at mængden af frisk frugt er nul. Dette er heldigvis ikke tilfældet for den lille familieejede virksomhed fra Bourgogne. Når man laver likører, skal der mindst være 100gram sukker/liter, og for cremer er det dobbelt, dvs 200gram sukker/liter. For Solbær er det dobbelt af det, så 200g og 400g. Når man bruger mere frugt, så skal det balanceres ud med mere sukker, derfor er der altid utrolig meget frugt i Joseph Cartrons produkter og en del sukker. Der er en intens smag af pink grape og alkoholen er meget velintegreret, det er en dejlig likør som absolut skal smages, gerne afkølet. Drik den afkølet, gerne over is eller som ingrediens i cocktails.