Peter F. Heering
Cherry Heering Liquer



Art.-Nr.:	040054
Gebinde:	1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt:	24 %
EAN:	7350041950103

Preise

Flasche 17,90 € brutto

Preis pro Liter: 25,57 €

UVP: ~~19,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

HEERING CHERRY LIQUEUR, der wohl älteste Kirschlikör der Welt, verdankt seinen Namen dem dänischen Kaufmann Peter F. Heering.

P.F. Heering zeichnete sich während seiner Lehre durch besonderen Fleiß und ein Gespür für gutes Geschäft aus. Im Jahr 1818 bekam er die alte Kirschlikör-Rezeptur zum Abschluss seiner Lehre 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 der wohl weltälteste Likör besonders fruchtig und aromatisch. Die Kirschen werden im August geerntet und zusammen mit den Steinen gepresst, wodurch HEERING CHERRY LIQUEUR seine charakteristische Mandelnote erhält. Die Rohmasse wird 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.

HEERING CHERRY LIQUEUR wird leicht gekühlt oder ungekühlt getrunken, auf crushed ice oder on the rocks, als Aperitif, Digestif oder zwischendurch, in Longdrinks oder Cocktails.