

# Pernod Ricard SUZE Enzian Likör



<b>Art.-Nr.:</b>	402550
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	20 %
<b>Anbauregion:</b>	Armagnac
<b>EAN:</b>	3047101881463

## Preise

**Flasche 18,90 €** brutto

Preis pro Liter: 27,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Was hätte Heino mit einer geerbten Destillerie gemacht?

Er hätte den französischen Aperitif-Markt mit einem Enzian-Likör gerockt, der selbst Pablo Picasso zu einer Collage Inspirierte. Ja, ja, ... so blau ist er gar nicht - sondern gelb.

Seit Generationen ist Suze für sein Originalrezept und seine traditionelle Herstellung bekannt. Seine aromatische Komplexität ist das Ergebnis einer subtilen Balance zwischen frischem Enzian und vielen weiteren feinwürzigen Pflanzenextrakten. Nur Suze wird sowohl aus gezüchtetem als auch aus wildem Enzian hergestellt. Ein aufwendiges Unterfangen, da die Kultivierung viel Hingabe erfordert. Denn Enzian benötigt mindestens zehn Jahre um seine volle Reife - und damit das beste Aroma - zu erreichen.

Nach der Ernte wird der Enzian gewaschen, geschnitten und mindestens ein Jahr lang in Alkohol mazeriert. Der Saft des Enzians wird im Anschluss durch Auspressen seiner Wurzeln extrahiert. Als nächstes wird dieser Saft in einer Brennblase nach einem Verfahren destilliert, das eigens für die Herstellung von Suze entwickelt wurde und dem Produkt seinen besonderen Charakter verleiht.

Das große Finale ist die Mischung des Destillats mit den Aromen weiterer Pflanzenextrakte. Deren blumige Süße und Tiefe unterstützen den zarten und anregenden Bittergeschmack des Enzians und bringen ihn zu seiner vollen Entfaltung.

