



Briottet Liqueur de Poire William

Produzent	Briottet
Land/Gebiet	Frankreich/Dijon
Produkt	Likör
Alkoholvolumen	25.0%
Inhalt	70 cl

Edmond Briottet ist ein 1836 gegründetes Familienunternehmen im französischen Dijon. Heute führt die 6. Generation das für ihre Crème de Cassis und andere Fruchtliköre spezialisierte Unternehmen. Die Liköre und Crèmes von Briottet werden nach traditionellen Produktionsmethoden hergestellt: die Frucht wird während mindestens zwei Monaten in einem neutralen Eau-de-Vie mazeriert. Nach Entfernen der Infusion wird die Frucht gepresst, um den vollen Geschmack zu extrahieren. Während 6 Stunden werden Zucker und Wasser zugegeben und gemischt, und nach einer kurzen Ruhezeit ist die Crème fertig.

Der Liqueur de Poire William von Briottet wird aus der Mazeration und Destillation von Williamsbirnen aus dem Rhône-Tal hergestellt, kombiniert den kräftigen Geschmack mit der Süsse der Williamsbirne. Verkostung: der Liqueur de Poire William soll pur genossen werden, begleitet von einem Eiswürfel.