Licor 43 - 31% - 70cl - Cuarante Y Tres



Wer süss-cremige Cocktails auf Milchbasis bevorzugt, wird an diesem Likör nicht vorbeikommen. Der Licor 43 (oft einfach nur "Cuarenta y tres" genannt) wird seit 1924 von der Brennerei Diego Zamora im spanischen Cartagena hergestellt, und zwar aus genau 43 geheimen Zutaten. Dabei handelt es sich grösstenteils um Gewürze, von denen die Vanille am deutlichsten herauszuschmecken ist. Mit eiskalter Milch im Verhältnis 1:3 gemischt, ergibt er einen einfach zuzubereitenden Cocktail, der meist einfach nur "Milch 43" genannt wird. Wer es lieber fruchtig haben will, kann stattdessen auch Maracujasaft oder Orangensaft verwenden. Auch im Kaffee, als Zutat in diversen Süssspeisen und pur auf Eis kann man den Likör zu sich nehmen.

Aroma:
Verführerisch weiche, ausgewogene Aromatik von Kaffee, Karamell und Vanille

Geschmack:
cremig, mit feinen Röstnoten und einer edlen Bitternote

Nachklang:
Vanille, mediterrane Zitrusfrüchte und Gewürze

Alk. Vol.: 31.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Mexiko
Herstellerinfos: Licor 43

Artikel-Nr: 340048

Das Rezept ist auf eine 2000 Jahre alte römische Rezeptur zurückzuführen, die aus 43 Zutaten besteht, darunter Früchten und mediterranen Kräutern. Dementsprechend lässt sich auch der Name des Likörs ableiten. So anziehend die besondere Farbe des Licor 43 für die Römer auch war, es wurde verboten, dieses Getränk herzustellen. Denn schon frühzeitig haben die Römer erkannt, welche Wirkung der alkoholhaltige Likör hat. Trotzdem wurde er unter Geheimhaltung weiter hergestellt. Auf Basis dieses altertümlichen, berauschenden Getränks entwickelte die Familie Zamora 1946 mühevoll das Geheimrezept, nach welchem der Likör seither in der Diego Zamora S.A. Brennerei in Cartagena in Spanien produziert wird. Sie legten den Grundstein für den Licor 43, der heute der meistverkaufte Likör in Spanien ist. Durch den Tourismus und der neuartigen Werbung gewann der Licor 43 auch ausserhalb von Spanien Kultstatus.