

Cointreau

TYP: Frukt och bärlikör

FÄRG: Helt klar

DOFT: Cointreau har en markant doft av bittersöta apelsiner. Under den behagliga apelsinsötman ligger en mer robust nästan jordig karaktär. Pomerans och grapefrukt är framträdande liksom en nötig mandelaktig nyans.

SMAK: Smaken fyller gommen med apelsinblommor och en rund honungssöt känsla. Apelsin är dominerande med en torr närmast päronaktig, champagnelik ton i eftersmaken.

Cointreau

1849 grundade bröderna Adolf och Edouard-Jean Cointreau ett destilleri i Angers i närheten av Nantes i västra Frankrike. De fick stor framgång med en ny typ av körsbärslikör vars recept de ärvt inom familjen. Det verkliga genombrottet kom 1875 när man blandade söta och bittra apelsinskal med ett destillat gjort på sockerbeter.

1990 bildades Rémy Cointreau Group i och med sammanslagningen av familjerna Cointreaus och Hériard Dubreuil's bolag. Rémy Cointreau Group är i dag ett av världens största dryckesbolag med en portfölj som innehåller flera av de mest kända varumärkena som Rémy Martin, Cointreau, Passoa, Metaxa, St-Rémy brandy och Bruichladdich Single Malt Whisky.



Frankrike
Alkoholhalt: 40 %
Artikelnummer: 609
Volym: 70 cl, 35 cl

Det finns många hemligheter i dryckesvärlden, men knappast någon så väl bevarad som bröderna Cointreaus gamla 1800-tals recept på apelsinlikör. I dag är Cointreau en del av den franska folksjälen, en omistlig klassiker på krogar och barer över hela världen och en apelsinlikör som inte liknar någon annan.

Cointreau får sin aldeles speciella bittersyrliga och eldiga sötma från mycket noggrant utvalda apelsiner. Till stor del kommer dessa från bolagets egna odlingar på Haiti, men också från spanska och brasilianska odlingar. I receptet ingår både mogna och omogna apelsiner. Till skillnad från andra likörer använder Cointreau inte bara apelsinfrukten utan även oljor, blommor och blad från apelsinträden, vilket sägs vara en del av hemligheten. Noggrannheten och omsorgen är rigorös. Frukterna handplockas och skalas manuellt, där skal från vissa apelsiner torkas i solen medan andra genomgår andra processer. Receptet är näst intill en statshemlighet och besökare på destilleriet i Angers äger bara tillträde till delar av anläggningen. Den unika smaken är till stor del en följd av maceration, vilket innebär apelsinskalen får dra i alkohol där smakerna långsamt kommer fram och gifter sig med varandra innan essensen så småningom destilleras i kopparpannor.

Cointreau är en helt kristallklar dryck, vilket väckte sensation när den introducerades för snart 150 år sedan. 1999 invigdes ett museum i Angers där man mycket stolt berättar allt om den berömda drycken – utom receptet.

Cointreau skapades 1875 av Eduardo Cointreau, son till grundaren Eduardo-Jean Cointreau. Så snart som tre år senare fick den nya likören en guldmedalj vid världsutställningen i Paris och berömmelsen tog fart. I dag säljs Cointreau till nästan samtliga världens länder och långt över 95 procent av produktionen exporteras.

- Den karaktäristiska bruna fyrkantiga flaskan togs fram redan 1875 inför världsutställningen i Paris
- Cointreau är en omistlig drinkingrediens i drinkar som Cosmopolitan och Margarita och många andra klassiker
- Den världsberömda amerikanska burleskartisten Dita Von Teese är varumärkets globala ambassadör
- Dryckesindustrins första reklamfilm gjordes 1899 av Cointreau blott tre år efter den att den rörliga filmen uppfunnits
- På 60-talet var James Bond Cointreus ansikte i reklamen