

Freimeister Kollektiv

Cassis Johannisbeerlikör 775

Fritz-Martin Mozer

Typ	Liköre
Herkunft / Region	Deutschland
Produzent / Abfüller	Freimeister Kollektiv
Sonstiges	Fritz-Martin Mozer, Hohenlohe in Baden-Württemberg
Alkoholgehalt	25 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	107-de-07020

Bemerkungen

Crème de Cassis stammt aus der Gegend um Dijon im französischen Burgund. Dort machte Félix Kir, einstiger Bürgermeister der Stadt, die Kombination aus dem schwarzen Johannisbeerlikör und Weißwein zum offiziellen Getränk der Gegend. Ersetzt man den Weißwein mit Champagner, ist das Ergebnis ein Getränk, für das Crème de Cassis nahezu sinnbildlich steht: Kir Royal. Der Cassis 775 wird weder in Frankreich hergestellt, noch werden herkömmliche Herstellungsverfahren verfolgt. Der für den Crème de Cassis offiziell festgelegter Zuckergehalt von mindestens 400 Gramm /lt wird hierbei um die Hälfte reduziert, um das Verhältnis von Säure und Süße perfekt auszubalancieren. Wie bei den meisten Produkten des Freimeisterkollektivs kommen auch für diesen Likör möglichst viele Zutaten aus einer Hand. Die Familie Mozer im Landkreis Hohenlohe in Baden-Württemberg baut die schwarzen Johannisbeeren selbst an und verarbeitet sie im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb.

Degustationsnotizen

Hergestellt aus dem Direktsaft der Schwarzen Johannisbeere (*Ribes nigrum*), Johannisbeerbrand, gewonnen durch Mazeration und Destillation, Wasser und Zucker. Auf die Zugabe weiterer Aromen oder Zitronensäure wird komplett verzichtet. Das Ergebnis ist ein komplexer

Likör, der mit Frische und Fruchtigkeit besticht und weniger krautige Aromen oder beispielsweise einen Geschmack von gekochten Beeren mit sich bringt.