

# La Gauloise

Jaune

## Kräuterlikör

<b>Typ</b>	Kräuter
<b>Herkunft / Region</b>	Frankreich
<b>Produzent / Abfüller</b>	Distillerie du Centre
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	107-fr-08140

## Bemerkungen

Der Kräuterlikör verdankt seinen Namen der Tatsache, dass er schon hergestellt worden sein soll, als Frankreich noch LA GAULE hieß. Der Legende nach bevorzugten die römischen Legionen diesen Likör gegenüber dem Met der Götter. Das Rezept ging dann in den Windungen der Zeit verloren, bis 1783, als Sieur Requier, Likörhändler, es in einem alten Grimoire wiederfand. Heute wird er in der 1789 gegründeten Distillerie du Centre in Limoges, im nordwestlichen Zentralmassiv, hergestellt. Sie ist eine der letzten verbleibenden Brennerei, denn lange galt Limoges als Stadt der Destillieren. Als wichtiger Handelsknotenpunkt mangelte es an Zutaten für die Herstellung von Destillaten und Likören nicht. Für die La Gauloise Kräuterliköre werden unter anderem Engelwurz, Johanniskraut, Safran, Kardamom und Génépi - wie so oft sind die Rezepte immer ein wohlbehütetes Geheimnis.

## Passt zu

Solange die Kartäusermönche ihrem Gelübde nachgehen, lassen sich La Gauloise Verte und Jaune gut als Alternative zu Chartreuse verwendet.