



Luxardo Maraschino in Holzkiste 4,5 Liter

Likör - Frucht

Eine italienische Spezialität!

4,5 Liter - 32 % vol

€ 37,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 169,50

Artikel: Luxardo Maraschino in Holzkiste

Land: Italien

Region: Venetien, Euganeische Hügel

Klassifizierung: Likör, Marasca-Kirschen-Destillat

Erzeuger: Girolamo Luxardo S.p.A.

Fruchtsorte: Marasca-Kirschen

Alkohol: 32 % vol

Farbe: Klar

Aroma: Hervorragend intensives Aroma, fein und gut ausgewogen, ohne aggressive Noten.

Geschmack: Harmonisch aber selbstbewusst, aufgrund des Charakters des Destillats ungewöhnlich für süße Liköre, klar erkennbar trotz des relativ niedrigen Alkoholgehalts. Hervorragend abgerundeter Geschmack, der überraschend lange auf der Zunge bleibt.

Serviervorschläge: Pur oder auf Eis als Drink nach dem Essen. Mit kaltem Tonic Water oder Orangensaft als frisches Getränk, im Kaffee, in Mixgetränken: Mary Pickford, Cuba Libre, Daiquiri, Screwdriver, Darby Royal, York Special, Dewey Flip, Cider Cobber, Gilmore Punch usw.

Fruchtsalat, ob dieser mit frischen oder konservierten Früchten hergestellt wird. Einige Tropfen Luxardo Maraschino machen daraus eine Speise für Feinschmecker. Lassen Sie den Fruchtsalat einige Stunden mit Luxardo Maraschino ziehen und Sie erhalten ein gastronomisches Meisterstück.

Maraschino Luxardo flambierte Bananen: 5 Esslöffel Zucker in einer Flambierpfanne zerfließen lassen bis er leicht braun (karamellisiert) ist. Dann 8 kleine Röllchen Butter, den Saft einer Orange und einen Schuss Maraschino Luxardo begeben. Langsam kochen lassen bis die Sauce leicht cremig wird. In der Zwischenzeit 8 Bananen der Länge nach halbieren, in die Sauce legen und 3-4 Minuten kochen lassen. Einen zweiten Schuss Luxardo Maraschino über die Bananen gießen und anzünden. Das wird am besten so gemacht, indem man die Pfanne etwas schräg hält, damit der Rand den Flammen möglichst nahe kommt. Vanille Eiscreme auf die Teller geben, die Bananen dazu legen und das ganze mit der ausgezeichneten Likörsauce übergießen.

Orange - Ardo: 30 ml Luxardo Maraschino direkt im Tumbler mit Würfeis zubereiten, mit Orangensaft auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Der Gondoliere: Eiswürfel und etwas Zitronenschale in ein Glas geben und mit zwei Teilen gutem schottischem Whisky und einem Teil Luxardo Maraschino auffüllen.

Luxardo Cuba Libre: 15 ml Luxardo Maraschino + 15 ml weißer Rum direkt im Tumbler mit Würfeis zubereiten und mit Cola auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

MARASCHINO LUXARDO, wird auch heute noch nach der speziellen 1821 von Girolamo Luxardo kreierten Formel hergestellt. Gebrannt aus Marasca-Kirschen, die aus den Luxardo-Obstgärten stammen, über lange Zeit in Fässern aus finnischem Eschenholz gereift und mit Hilfe hochmoderner Techniken abgefüllt.

Datenblatt : Luxardo Maraschino in Holzkiste 4,5 Liter

Die Familie Luxardo bewahrt das Originalrezept und garantiert so die Kontinuität im Management eines der ältesten Likörhersteller weltweit. Eine Besonderheit der Luxardo-Tradition ist die direkte Beaufsichtigung des gesamten Fertigungszyklus vom Anbau der Marasca-Kirschen bis zum Einfassen der klassischen und typischen Flaschen in ein Strohgeflecht. Die ständige und sorgfältige Auswahl der Marasca-Bäume in einer drei Hektar großen Baumschule neben der Fabrik, die Kontrolle der Blüte und Bestäubung mit Hilfe von Bienen sowie die Klassifizierung der Früchte garantieren die Eignung der Rohstoffe, die exklusiv von über 22.000 Bäumen stammen.

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Girolamo Luxardo S.p.A.

Anschrift: Via Romana 42 - 35038 Torreglia (Padova)

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025