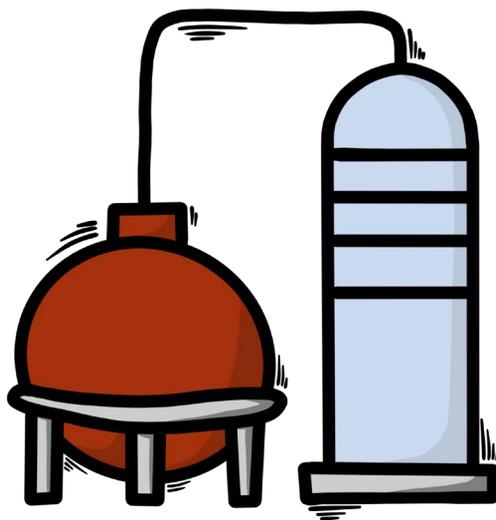


How to make Liqueur

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



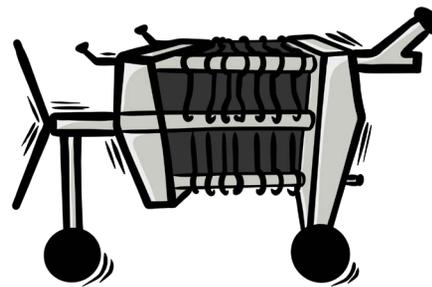
Destillation

Vor allem für klare Liköre. Die Flüssigkeit der Maische wird in der Brennblase verdampft. Das Kondensat (Brand) wird anschließend mit Zucker und Wasser vermischt.



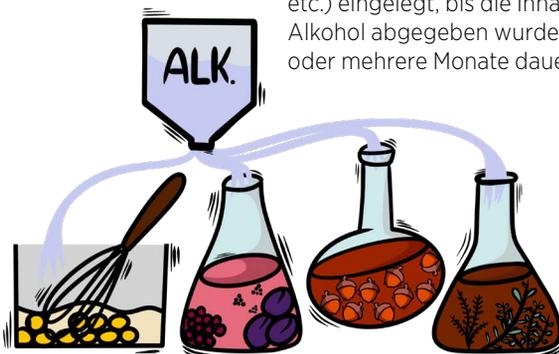
Dem Likör werden Wasser und beispielsweise Zuckersirup bis zum gewünschten Geschmack zugefügt. In der EU müssen es mindestens 100 g/l Zucker und mindestens 15 Vol.-% Alkohol sein.

Filtrieren



Mazeration

Die gewünschten Zutaten werden in Alkohol (neutraler Alkohol, Rum, Whisky, Wodka etc.) eingelegt, bis die Inhaltsstoffe an den Alkohol abgegeben wurden. Dies kann Tage oder mehrere Monate dauern.



Likör

Es gibt Kräuter-, Frucht-, Fruchtsaft-, Nuss-, Eier- oder Sahnelikör.

Good to know

Likör besteht immer aus **Wasser, Alkohol, Zucker, Frucht-, Kräuter- oder anderen Pflanzenauszügen** +++ EU-Verordnung: mindestens **100 g/l Zucker** (ausser Kirsch- und Enzianlikör); mindestens **15 Vol.-% Alkohol** +++ Likör **wird in der Regel im Mazerationsverfahren** hergestellt +++ Die **Wahl des Basisalkohols** (Rum, Brandy, Wodka etc.) beeinflusst das Endprodukt erheblich

Fun Fact

Im Mittelalter wurden Gewürze, Früchte und Kräuter in Alkohol eingelegt, um die Haltbarkeit zu verlängern und sie als Heilmittel verwenden zu können – als Verdauungsunterstützer oder zur Linderung von Schmerzen/Beschwerden. Als im 15. Jahrhundert das Zuckerrohr entdeckt wurde, gewann Likör aufgrund des süßen Geschmacks an Beliebtheit.