Die Destillerie Massenez präsentiert einen neuen Likör

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 Dezember 2022

Schnäpse und Fruchtliköre: Die mehr als 150 Jahre alte elsässische Destillerie **Massenez** erfindet sich ununterbrochen neu.

Seit ihrer Gründung 1870 ist Massenez – die 1913 weltweit zum ersten Mal die Wildhimbeere destillierten, deren Erfolg für sich spricht – innovativ. Seit 2010 mit den Grandes Distilleries Peureux de Fougerolles (Haute-Saône) verbunden, die für ihre Griottines berühmt sind, ist das Haus in einer permanenten kreativen Bewegung: Likör aus Golden-Eight-Birne 2017, Überlegungen rund um die „accords frappés“ mit Produzenten (Käse, Schokolade, Lebkuchen zum Beispiel), Entwicklung des Dom Pacello royal orange (2020) mit seiner Cognac-Note, etc.

Wir werden insbesondere schwach bei Djebenah Buna, einem Kaffee-Likör aus der Mazeration und Destillation von Bohnen, die in Äthiopien in 2000 Höhenmetern ausgewählt und vom Meilleur Ouvrier de France, Vincent Ballot geröstet wurden. Das Ergebnis? Eine wohldosierte Ausgeglichenheit zwischen Bitterkeit und Fruchtigkeit. Ein Likör, der die Sinne anregt und an den berühmten Satz von Talleyrand erinnert, der bezüglich des Kaffees nicht geizig war: „*Schwarz wie der Teufel, heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel, süß wie die Liebe*.“

Distillerie Massenez
Zone Industrielle du Haechy (Dieffenbach-au-Val)
massenez.com

> Die Großdestillerie Peureux-Massenez ist Partner der Europäischen Gebietskörperschaft Elsass für die Enthüllungs-Zeremonie des *Guide Michelin* 2023, die am 6. März in Straßburg stattfindet
alsace.eu