

LIQUEURS | LIQUEURS

## HEERING CHERRY LIQUEUR

DE KUYPER | NETHERLANDS

**70 cl / 24°**

**Category:** Liquore

**Raw material:** Ciliegie, alcool, botaniche

**Production method:** Infusion

**Box:** No



### WHY IT'S DIFFERENT

Heering è un liquore a base di ciliegie Stevens, una varietà di piccola taglia, dal colore rosso scuro, selezionata a partire da una ciliegia selvatica nativa della Danimarca. Le ciliegie vengono pressate e sia il succo che la polpa vengono trasferiti in tini di legno dove incontrano l'alcool. A partire da questo momento la miscela viene mantenuta in movimento per alcuni mesi, per ottenere la massima estrazione di aroma di ciliegie. Una volta completato il blend di alcool di ciliegie, botaniche segrete e zucchero, Heering Cherry Liqueur deve riposare per almeno 3/5 anni prima di essere imbottigliato.

### HOW DO I DRINK IT?

È l'ingrediente fondamentale per il leggendario cocktail Singapore Sling, incluso nella ricetta originale creata nel 1915 al long bar del Raffles Hotel di Singapore dal bartender Ngiam Tong Boon. Si può consumare anche liscio o con abbondante ghiaccio.

### FOCUS

La Heering è stata fondata dal giovane Peter F. Heering, commerciante di merci coloniali basato nel porto di Copenhagen. P.F. Heering ricevette la ricetta di un Cherry Cordial dal suo capo e, vedendo il grande potenziale di commercio di questo liquore, decise di commercializzarlo sotto il nome di "Heering Cherry Liqueur", facendolo diventare in poco tempo un prodotto immancabile nelle stive delle navi dirette verso tutto il mondo. Fu uno dei liquori che ottenne il maggior numero di premi a livello internazionale, apprezzato dalle case reali di Danimarca, Inghilterra e dallo Zar di Russia.

