

VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | LIQUEURS

CHERRY HEERING

BY VELIER

Cherry Heering è un marchio della De Kuyper. Il nostro contatto con la De Kuyper è iniziato proprio da Acqua Bianca, un prodotto ideato e creato da Salvatore Calabrese, barman tra i più famosi del mondo. La De Kuyper è una società olandese fondata nel 1695 da Petrus De Kuyper e sua moglie Anna Custers. È particolarmente famosa per i suoi liquori utilizzati nella preparazione di cocktail. Il nostro vecchio feeling con Salvatore Calabrese ci ha aperto dunque le porte con la De Kuyper, permettendoci di lavorare anche con i marchi Dutch Cacao e Muyu.

HEERING[®]
-The Original-
CHERRY LIQUEUR



OVERVIEW

STORIA

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.

METODO DI PRODUZIONE

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 secrete e zucchero, Heering Cherry Liqueur deve riposare per almeno 3/5 anni prima di essere imbottigliato.

Country: Denmark

Fondazione: 1818

Sito web: www.heering.com



FOCUS

Cherry Heering è l'ingrediente indispensabile del leggendario cocktail Singapore Sling. Questa è la ricetta contemporanea più accreditata come originale: 3,0 cl di Gin; 1,5 cl di Cherry Heering; 12,0 cl di Succo Ananas 1,5 cl di Succo lime fresco; 07,5 cl di Cointreau; 07,5 cl di Benedictine; 1,0 cl di Grenadine.

