

Wissenswertes über: **Liköre allgemein**



Rechtliches

Ein in der EU verkaufter Likör muss einen Mindestgehalt von 100 g Invertzucker pro Liter aufweisen. Der typische Alkoholgehalt liegt bei 15 bis 40 vol %. Der Markt für Liköre ist sehr groß. Im Jahr 2005 wurden in Deutschland ca. 140 Mio. Liter Likör verkauft.

Servieren

Liköre sollten unbedingt vor dem Ausschütten leicht aufgeschüttelt werden. Denn schon nach kurzer Standzeit setzen sich der schwerere Zucker unten und der leichtere Alkohol oben in der Flasche ab. Sanftes schütteln mischt den Likör wieder gleichmäßig und führt zum optimalen Genuss.

Verschluss und Öffnung

Mit Griffkorken verschlossene Liköre sind ausnahmslos nur für stehende Lagerung geeignet, da Anpressdruck und Abdichtung des Stopfens nicht so stark sind wie bei einer Weinflasche. Es kann zu Auslaufflecken kommen.

Fachgerecht wird der Griffkorken durch gleichzeitige Dreh- und Ziehbewegung herausgezogen. Bei starker, falscher Hebelwirkung (z.B. zur Seite knicken) kann der Kork leicht brechen.

Lagerung

Liköre sollten möglichst kühl und dunkel gelagert werden. Unsere Ingwerliköre halten sich mehrere Jahre, bei fachgerechter Lagerung. Direkte Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen verkürzen die Lagerzeit. Gewicht.