



## Eau de Vie Kirsch (kirsebær), G.E. Massenez, Bassemberg, Alsace, Frankrig

Alsace, som er ét af Frankrigs mest kendte distrikter, skylder en del af sin berømmelse til traditioner og kvalitet. Intet bliver "forklejet" når man siger, at Jean-Baptiste Massenez med sin grundlæggelse af firmaet G.E. Massenez i 1870, fulgte denne linje, og dermed gjorde Alsace endnu mere berømt. I dalen Urbeis fandt han ideelle forhold - her var særdeles frodigt, og de forskellige frugter man skulle bruge til de senere så berømte frugtbrændevine, var alle let tilgængelige i dette område. Gennem 5 generationer har Massenez produceret de genkendelige brændevine. Pga. populariteten har firmaet måtte udvide utallige gange, og i 1950'erne flyttede man firmaet til Bassemberg. I dag kan man opbevare 3.000 tons frisk frugt, før selve omdannelsen begynder.

Eau de Vie Kirsch produceres på sorte kirsebær, og ifølge loven skal der anvendes 18 kg. kirsebær til 1 liter ren Eau de Vie. Bærrene afstilles, sorteres og lægges derefter i store kar, i hvilke en naturlig gæringsproces sættes i gang i kraft af de gærceller kirsebærrene indeholder. Når gæringsprocessen, der har foregået i op til 5 uger, har omdannet frugtens sukker til alkohol, bliver det derefter destilleret. Senere bliver det lagret på stålfade.

### Eau de Vie Kirsch (kirsebær)

Kirsch har en meget intens duft og smag af skovjordbær. Aromaen aftager en smule med tiden, og derfor er det ikke tilrådeligt, at gemme indholdet alt for længe efter åbningen af flasken.

Kirsch kan nydes ved stuetemperatur og den er perfekt som afslutning på en god middag. Er også fortræffelig som ingrediens i cocktails.



### Oprindelse

Alsace.

### Størrelser

Kirsch fås i størrelserne:  
70 cl.  
35 cl.

### Alkoholprocent

40%.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk