



# ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE

## BAILEYS CHOCOLATE LUXE BAILEY'S



Irland /



50cl, 16% Vol.



9517703

Der Baileys Chocolat Luxe ist ein Sahnelikör, der von Gilbeys of Ireland in der irischen Hauptstadt Dublin hergestellt wird. Er besteht im Wesentlichen aus Baileys Original Irish Cream - einem Likör aus irischem Whiskey und Sahne - sowie belgischer Schokolade.

Auf der Suche nach der geeigneten Schokolade war Anthony Wilson, Sohn des Baileys-Gründers Steve Wilson sowie führendes Mitglied im Diageo-Forschungszentrum, auf drei Kontinenten unterwegs und verkostete 200 verschiedene Geschmacksrichtungen. Die Entscheidung fiel auf eine belgische Schokoladensorte, von der im Baileys Chocolat Luxe rund 30 Gramm enthalten sind. Erst nachdem er 839 Rezepte entworfen haben soll, gelang ihm die endgültige Zusammensetzung für den Sahnelikör. Die entscheidende Idee soll die Reduzierung des Alkoholgehalts gegenüber des übrigen Baileys-Sortiments um 1,3 Prozent auf 15,7 Prozent gewesen sein. Der verwendete dreifach destillierte Whiskey stammt von Destillieren wie der Old Bushmills Destillerie im Norden Irlands und wird im Pot-Still-Verfahren hergestellt. Rund 40.000 irische Milchkühe, die auf etwa 1500 ausgewählten irischen Bauernhöfen - vorrangig an der Ostküste Irlands - grasen, liefern die Milch für die Gewinnung der Sahne. Weitere Zutaten sind Rohr- und Rübenzucker, Vanille aus Madagaskar sowie natürliche Kakaoextrakte. Der Baileys Chocolat Luxe enthält, wie alle Produkte dieser Marke, keine Konservierungsstoffe.



# ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE

## Degustationsnotizen

Geniessen kann man den Baileys Chocolat Luxe sowohl bei Zimmertemperatur als auch gekühlt. Um den schokoladig-cremigen Geruch zu verstärken, wird empfohlen, den Likör in breiten Gläsern zu sich zu nehmen. Vor dem Ausschanken sollte der Sahnelikör unbedingt leicht geschüttelt werden, damit sich die Schokolade besser mit der Sahne vermischt.

---

## Charakter

In der Nase zeigt der Baileys Chocolat Luxe einen deutlich schokoladigen, zartbitteren Geruch, der sich, unterstützt vom Alkoholgehalt des Whiskeys, schnell in der unmittelbaren Umgebung verteilt. Weiterhin ist die Sahne deutlich zu vernehmen.

Im Mund macht sich sofort die cremige Konsistenz des Likörs, wie man sie von flüssiger Schokolade kennt, bemerkbar. Dadurch verteilt sich der Likör langsam im Mund und entfaltet am Gaumen seine volle Intensität. Besonders die Schokolade kommt dort angenehm zartbitter zur Geltung. Obwohl sie deutlich zu vernehmen ist, wirkt sie nicht penetrant, sondern befindet sich in einem Gleichgewicht mit den übrigen verwendeten Zutaten, wie der Vanille, Süße und Kakao. Nebenbei kommt eine leichte Alkoholnote zum Vorschein, die unaufdringlich wirkt und als Gegenpol zur eher schweren Sahne die Intensität der Schokolade verstärkt. Im Abgang bleibt der schokoladig-cremige Geschmack des Baileys Chocolat Luxe lange erhalten.

---