Likör

In der EU hergestellter Likör muss einen Mindestgehalt von 100 g Invertzucker pro Liter aufweisen. Es kann auch anderer Zucker verwendet werden, der Süßegrad muss jedoch dem von mindestens 100 g Invertzucker je Liter entsprechen. Jede Spirituose, die mindestens diesen Zuckergehalt enthält, ist ein Likör. Crèmes sind besonders süße Liköre mit einem Zuckergehalt von mindestens 250 g pro Liter, bei Crème de Cassis sind mindestens 400 g pro Liter vorgeschrieben. Crèmes werden hauptsächlich zur Zubereitung von Cocktails verwendet. Liköre sind Branntweine im steuerrechtlichen Sinne und unterliegen daher der Branntweinsteuer.(Quelle: Wikipedia)

Die Bezeichnung Likör sagt also nichts über den Alkoholgehalt aus, sondern nur über den Anteil an Zucker