Distilleries et Domaines de Provence

Pastis Henri Bardouin Distillateur en Provence



Art.-Nr.:	040220
Gebinde:	1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt:	45 %
EAN:	3379974406017

Preise

Flasche 24,90 € brutto

Preis pro Liter: 35,57 €

UVP: ~~25,95 €~~ -4%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: vanillegelb bis dunkelbernsteinfarben mit den zarten grünlichen Reflexen der Kräuterpflanzen (besonders Beifuß)
• Duft: Anis ist traditionell tonangebend, doch nun wunderschön eingebunden in die aromatische Fülle der anderen Kräuter und Gewürze, wie Kardamom, Guineapfeffer oder Tonkabohne
• Geschmack: am Gaumen vollmundig, strukturiert (der Beifuß machts auch hier) und harmonisch, die feinen Kräuter- und Gewürzaromen sind perfekt aufeinander abgestimmt, elegant und ausgewogen mit langem würzig-aromatischem Nachhall.
Einige der Kräuterpflanzen, darunter Feldthymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Zitronenmelisse, Salbei und Eisenkraut, wachsen in Forcalquier, sozusagen direkt vor der Haustür der Distilleries et Domaine de Provence. Andere, insbesondere die exotischen Gewürze, stammen aus weit entfernten Ländern, der Sternanis etwa kommt aus China, die Süßholzwurzel aus Nahost. Kräuter und Gewürze werden getrocknet und zur Mazeration in ein Wasser-Alkoholgemisch gelegt, das ihre kostbaren ätherischen Öle und Aromen extrahiert. Mazerationszeit, Temperatur, Alkoholgehalt der Lösung und Menge der jeweils eingelegten Kräuterpflanzen und Gewürze müssen exakt (in jedem Jahr, nach jeder Ernte neu) aufeinander abgestimmt sein, um den gewünschten Geschmack des Pastis zu erreichen.

Nach Ende der Mazerationszeit wird der Kräutersud vorsichtig von den Pflanzen abgezogen. Die Kräuter und Gewürze sind aber auch nach der Mazeration nicht vollkommen ausgelaugt, sie enthalten noch viele wertvolle ätherische Öle, die nun durch die Destillation im alten Brennapparat der Distilleries et Domaines herausgelöst werden. Erst durch die behutsame Vermählung beider Essenzen: dem durch Mazeration gewonnenen Kräutersud und dem Destillat der Kräuter und Gewürze, entfaltet Pastis Henri Bardouin diese einzigartige Harmonie und feine Fülle der Aromen, die seinen Charakter so unverkennbar prägt. Nach einer letzten Qualitätskontrolle, Filtrierung, um noch die feinsten Pflanzenteilchen zu entfernen, und der abschließenden Verkostung durch den "maître liquoriste" wird Pastis Henri Bardouin schließlich auf die Flaschen gefüllt und für den Handel freigegeben.

Pastis Henri Bardouin ist frei von Farbstoffen. Der Zuckeranteil (als Zuckerrohrsirup) liegt mit 50 von maximal zulässigen 100 g/l ebenso wie der Glycyrrhizingehalt mit 0,055 von maximal 0,5 g/l weit unterhalb der für Pastis erlaubten Mengen. Das Wort "Pastis" ist vermutlich vom provenzalisch-okzitanischen "pastisson" (dt. Teig, Mischung, Durcheinander) abgeleitet und wurde zum Sammelbegriff für alle mit Anis oder Süßholz aromatisierten alkoholischen Getränke in Frankreich. Doch Pastis ist keineswegs gleich Pastis. Das weiß man spätestens beim Pastis Henri Bardouin, der sich von anderen, insbesondere den industriellen Produkten, deutlich abhebt. Den Hauptunterschied macht seine harmonische Fülle von Aromen, die den Gaumen für alles weitere weckt. Mehr als 65 Kräuter und Gewürze verleihen Pastis Henri Bardouin seinen unverwechselbaren Charakter, doch kein Aroma verdrängt das andere, vielmehr verschmelzen alle zu einer einzigartigen, vielstimmigen Symphonie.

Zutaten

Alkohol, Zuckerrohrsirup und über 65 Kräuterpflanzen und Gewürze, insbesondere Sternanis, Beifuß, Süßholz, Fenchel, Tonkabohne, Feldthymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei, Kardamom, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürznelke, Engelwurz, Zitronenmelisse, Zimt, Eisenkraut, Waldmeister, Koriander, Borretsch, Johanniskraut, Lindenblüten, Steinklee.

Allergene

Koriander

3 379974 406017 >