

Alkohol: 15 Vol %
Bewirtschaftung: Biologisch &
Wildwuchs
Ausbau: Edelstahltank
Besonderes: Aus Mazeration von
Apfelquitten, mit reinem Alkohol
versetzt | minimal geschwefelt
Vegan: Ja

0,7l SPRIT2302

»Délice de Coing« (Quitten-Aperitif)

Aromatiques du Larzac

»Le Délice de Coing«. Das klingt schon so schön, oder? Coing ist auf französisch die Quitte. Hier steckt sie in einem wunderbaren Getränk, das man als Aperitif, kalt serviert oder mit einem guten trockenen Schaumwein aufgegossen, ebenso genießen kann, wie als Seelenpflaster nach einem anstrengenden Tag, auf der Terrasse an einem entspannten Sommerabend oder in gemütlicher Stimmung in einer eiskalten Winternacht. Aromatisch sensationell reintönig und präzise. Die pure Quitte mit ihrem sehnsüchtig eigensinnig herben Herbst-Aroma. Eine grandiose Frucht, die hier in alten Varietäten auf den Hochebenen der Causse du Larzac angebaut, in den angrenzenden Tälern aber auch wild geerntet wird. Die Früchte werden nach der Ernte gewaschen und dann mit Schale gekocht, um die subtilen Aromen der so gewonnenen Quittenpaste durch schonende Mazeration in reinem Alkohol besonders zur Geltung zu bringen. Handwerklich natürliche Herstellung in Kleinstproduktion. Keine künstlichen Aromen, nur wenig Zucker und nur geringer Schwefelzusatz. In maximalem Respekt unverwechselbaren Duft frischer Quitten mit ihrer herben, würzigen Note, die unweigerlich an Herbst erinnert. Genießen Sie dieses Delice gut gekühlt, bedenken Sie aber, daß es 15 Vol.% Alkohol enthält. Es begleitet übrigens auch gar köstlich entsprechend aromatisch konzipierte Desserts. Nach dem Öffnen bitte kühl lagern und am besten binnen eines Monats genießen.

