

Feigenkonfitüre »Remejeanne« Extra

Remejeanne

Auf der Domaine de la Réméjeanne müssen sich die Reben auf den steilen Terrassen hoch über dem Rhônetal den Platz mit 60 Feigenbäumen teilen. Für diese Konfitüre verwenden Rémy und Ria Klein nur die Früchte der dünnschaligen, dunkelfarbigen »Ronde de Bordeaux«, die klein, aber sehr geschmacksintensiv sind. Für die Verarbeitung werden sie geviertelt, mit Zucker und Zitronensaft vermischt und für eine optimale Entwicklung des Geschmacks über Nacht mazeriert. Dann werden sie im Kupferkessel kurz, aber sehr heiß gekocht, wodurch die Fruchtstücke nicht ganz zerfallen, sondern ein klein wenig Biß behalten, was der Konfitüre ihre begeisternde Textur verleiht. Dank der aufs Minimum reduzierten Zugabe von Rohrzucker wirkt sie nicht süßlich schwer, sondern ist, wie die Franzosen so schön sagen, »parfumée«, voll feinster Aromen. Sie taugt klassisch zum Frühstück, passt aber ebenso gut zum Käse oder zur Leberpastete.

270g
SPEZ6112

Ihr intensiv erdig fruchtiger Geschmack und ihre einzigartige Konsistenz machen sie zu einem echten Schuckstück in unserem Spezereien-Programm. Zertifiziert biologisch angebaut, buchstäblich morgens hinterm Haus geerntet, nachmittags verarbeitet. Frischer und aromatischer kann man sich Feigenmarmelade kaum vorstellen. Ausnahmequalität aus winziger familiärer Produktion.

K&U
www.weinhalle.de