



Pastis de L'Île de Ré®

Pastis de l'Île de Ré®

Pastis ist nicht nur der Lieblings-Aperitif der Franzosen, er ist eine Ode an die französische Lebenskunst. Die ist leider, wie fast alles, auch längst industrialisiert. Da wird statt Fenchelsamen für das berühmte Anis-Aroma, das Anethol, billiger Sternanis aus China verwendet, und statt der zeitaufwendigen Extraktion durch Mazeration, bei der die natürlichen Aromastoffe langsam dem Alkohol geschmackliche Intensität verleihen, wird der Geschmack durch technisch schnelle Destillation erzeugt.

Nicht so bei unserem Pastis de l'Île de Ré®, einem der wenigen handwerklich hergestellten Pastis der Extraklasse, die es gibt. Er wird durch langsame alkoholische Mazeration von Fenchelsamen gewonnen, die ihm ein so intensives wie feines Aroma verleihen. Über mehrere Tage hinweg extrahieren die natürlichen Aromen in den Alkohol, der dann mit einem Aufguss von vor Ort geernteten aromatischen Pflanzen, alle aus biologischem Anbau, angereichert wird. Dieser Aufguss, die Mischung, ist das Geheimnis dieses anspruchsvollen Pastis. Er wird wie hochwertiger Wein produziert, trägt also auch einen Jahrgang, weil er sich wie Wein mit Lagerung verbessert, aromatisch intensiviert, er enthält 45 Vol. % und ist einer der wenigen, der ausschließlich aus biologisch zertifizierten Zutaten verarbeitet wird. Nicht nur deshalb gehört er zu den Besten seiner Art. Auf einen gelungenen Abend.

0,7l

31,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPRIT1407



www.weinhalle.de