

DISTILLERIE ET DOMAINS DE PROVENCE

GÉNÉPI D'ARMOISES

DESTILLERIES ET DOMAINES



Inhalt: 50 cl
Produzent: **Distillerie et Domaines de Provence**
Alkoholgehalt: 18.00% Vol.

Besticht durch die Grasgrüne Farbe im Glas mit der Zeit kann die Farbe ins Braune gehen. In der Nase wird das Menthol stark wahrgenommen und der typische Geschmack der Genepi wird wahrgenommen. Im Gaumen eine Kombination aus der Süsse sowie den Kräutern die Spass macht zu trinken.

Empfehlung

Zum Apero mit etwas Eis oder zum Dessert mit einer Kugel Zitronen Sorbet.

Produzent

Distillerie et Domaines de Provence - Seit über 100 Jahren machen die Distilleries et Domaines de Provence provenzalische Liköre und Aperitifs in der Haute Provence. Das Gebiet von Forcalquier gilt als Site Remarquable du Goût . 1898 gegründet, hat die Distilleries et Domaines de Provence eine Tradition geerbt, die mehrere Jahrtausende zurückgeht: Heilpflanzen vom Berg Lure, bekannt für seinen Reichtum an Pflanzenarten. Bereits im Mittelalter destillierten sie die sorgfältig gesammelten Heilpflanzen und wurden Hausierer. Während des 17. und 18. Jahrhunderts wurden sie in Städten der Region sesshaft. Im 19. Jahrhundert wurden einige Apotheker, andere gründeten Brennereien, einige vereinten beides. Ihre aus den Köderpflanzen gewonnenen Spezialitäten waren oft Getränke zur Säuberung, für die Verdauung, Stärkungsmittel, Aperitifs oder solche zur Erfrischung. Wein und Alkohol, Mazeration und Destillation wurden verwendet, um die Aromen und Wirkstoffe der Pflanzen zu extrahieren und zu bewahren. Erst Ende des Jahrhunderts begannen sie sich auf die Herstellung von Likören und Aperitifs zu spezialisieren.