

Henri Bardouin - Le Pastis Grand Cru - Frankreich - 0,7 Liter - Henri Bardouin



Beispielbild

Rebsorte

-

Passt zu...

Apéritif, Vorspeisen, Cocktails

Beschreibung

Vanillegelb im Glas. In der Nase ein wunderbarer Duft nach Anis. Beste Balance am Gaumen - die provencialisches Kräuter harmonisieren ausgezeichnet mit den exotischen Gewürzen. Langes Finish. Traditionell mit gekühltem Wasser verdünnt trinken.

Hersteller:	Henri Bardouin
Lage:	-
Keller:	Forcalquier
Anbaugebiet:	Provence
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	-
Anbau:	Pastis hat seinen Ursprung in Frankreich. Der erste Pastis wurde Ende des 19. Jahrhunderts in der Provence produziert. Henri Bardouin wird aus mehr als 65 Kräutern, Pflanzen und Gewürzen in der Haute Provence hergestellt. Die Zutaten sind handverlesen.
Herstellung/Lagerung:	Wird traditionell aus Anis destilliert. Dazu Lavendel, Eisenkraut, Thymian, Absinth, Süßholzwurzeln, Salbei, Beifuß, Kreuzkümmel und andere.
Geschmack:	-
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	Enthält Süssholz
Qualitätsstufe:	Pastis
Trinktemperatur:	-

Analysewerte

Alkoholgehalt:	45,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über den Hersteller

Henri Bardouin Distillateur en Provence ist 1898 in dem kleinen Ort Forcalquier gegründet worden. Es wird feinstes Pastis in hoher Qualität hergestellt.

