

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Pastis de l'île de Ré 0,7 Liter - Pastis de l'île de Ré

Art.-Nr: 60342

Bio



### Beschreibung:

Sehr feiner Apéritif. Expressiver Fenchelduft. Erfrischendes Parfüm von Lakritz und Kräuterwürze. Tiefgründig, seidig, dicht, anhaltend, mit einem dramatischen Lakritz-Finish im Gaumen. Eine mutige Inszenierung. Ein aromatisches Feuerwerk!

### Hersteller:

Die Domaine Olivier hat sich für eine nachhaltige Landwirtschaft entschieden, die umweltfreundlich, sozial gerecht und wirtschaftlich ist. Aus diesem Grund hat die Domaine seit Ende 2012 diesen Umstellungsansatz für den ökologischen Landbau gewählt.

### Anbau:

Hier wurden nur die heimischen Kräuter von der Atlantikinsel Ile de Ré verwendet, die auf kargen, salzigen Böden gedeihen. Erntezeit ab MitteSeptember. Bitte diesen Pastis nicht im Kühlschrank aufbewahren, unter 8 Grad tritt der Louche-Effekt ein.

<b>Rebsorte</b> -	<b>Region</b> Insel Île de Ré	<b>Alkoholgehalt</b> 45 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-12 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Pastis	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> -
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> -	<b>Flaschengröße</b> 0,7 Liter
<b>Verschlussart</b> Design-Verschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Anbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



## Passt zu



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Cocktails



Aperitif