



HENRI BARDOUIN PASTIS

Grand Cru Etui

Pastis Henri Bardouin ist ein erfrischender Aperitif. Dieser Pastis enthält 65 Zutaten aus der ganzen Welt: Pflanzen aus der Provence und Südamerika. Gewürze aus Afrika, China, Indien, Sri Lanka und den Molukken, wie: Zimt, Muskatnuss, Nelke, Tonkabohne, Kardamom, Sternanis, Beifuss, Kornblume, Paradieskorn, Pfeffer und vieles mehr. Der volle Geschmack des Pastis kann nur mit ausreichend Wasser entwickelt werden. Die in Alkohol destillierten ätherischen Öle werden in Wasser gelöst. Das Mischungsverhältnis sollte 1:6-10 mit reinem, frischem Wasser betragen. Dies ist der einzige Pastis, der auf der Pariser Landwirtschaftsausstellung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Tasting notes

Color

Naturbelassene Farbe. Bernstein mit grünen Reflexen.

Aroma

Anis, Kardamom, Pfeffer und Tonkabohnen.

Taste

Komplex und delikates. Ausgewogene Aromen, Noten von Anis gefolgt von Wermut-, Gewürz- und Kräuternoten. Vorschlag: Als Aperitif oder während einer Mahlzeit. Bei Temperaturen zwischen 10°C- 25°C lagern, nicht kühlen, die Flasche sollte aufrecht gehalten werden. Es gibt kein Verfallsdatum, aber es ändert seine Farbe nach dem Öffnen aufgrund von Oxidation, was normal ist.

Finish

Zahlreiche Aromen aus aromatischen Kräutern und exotischen Gewürzen
Die Destillerie Seit 1898 produziert die kleine Brennerei Henri Bardouin in Forcalquier, Provence, Pastis. Der Name Pastis, abgeleitet von dem Wort Pastiche, entstand 1915, als Absinth verboten und als Alternativprodukt im Hafen von Marseille verkauft wurde. Henri Bardouins Pastis besteht aus 65 handverlesenen Zutaten, die je nach Beschaffenheit destilliert oder mazeriert werden. Der Zuckergehalt, in Form von Zuckerrohrsirup, beträgt 50g/l, sowie der Glycyrrhingehalt von 0,055g/l, was deutlich unter den für Pastis zugelassenen Mengen von 100g/l und 0,5g/l liegt. Der Alkoholgehalt beträgt 45% vol.