

005275

NOIX DE LA SAINT JEAN

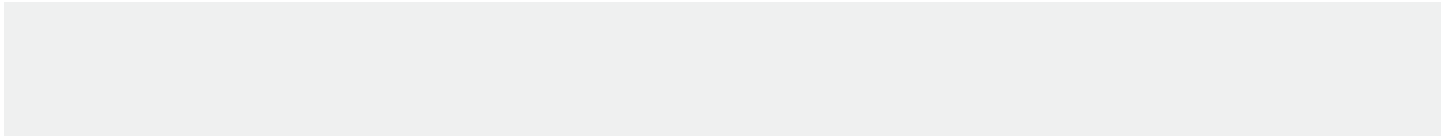
**Distilleries et Domaines de Provence**

**Frankreich**
Provence

Distilleries et Domaines
de
Provence

ARTIKELBESCHREIBUNG

Als Aperitif oder Dessertwein, pur, auf Eis, im Cocktail ... Noix de la Saint Jean ist in jeder Kombi köstlich!
Die Walnuss-Ernte am Johannistag gab ihm seinen Namen, Wein und dunkle Gewürze unterstreichen das raffinierte Aroma.



FARBE, GESCHMACK & MEHR	
Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3379973316010 43379973316018

ANALYSE	
Alkoholgehalt	15.0 %Vol
Restzucker	120.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT	
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier FR

WEINNOTIZ

Zutaten: Luberon-Rotwein (aus Grenache, Syrah, Cinsault), grüne Walnüsse, Zucker, in Alkohol mazerierte Gewürze wie Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken

ungeöffnete Flasche trocken, vor Licht, Wärme und Temperaturschwankungen geschützt bei Raumtemperatur lagern, angebrochene Flasche gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren

Cocktailrezepte:

Noix de la Saint Jean mit Scotch: 4 cl Scotch Whisky, 3 cl Noix de la Saint Jean, 1 cl Ahornsirup und 1 cl Peychauds Bitters

Noix de la Saint Jean mit Bourbon: 3 cl Bourbon, 8 cl Noix de la Saint Jean, 8 cl Eiskaffee und 2 cl Absinth (z.B. Absente 55)

Noix de la Saint Jean mit Tequila: 4 cl Tequila, 4 cl frisch gepresster Zitronensaft, 2 cl Traubensirup und 3 cl Noix de la Saint Jean

Noix de la Saint Jean mit Gin: 4 cl Dry Gin, 2 cl Noix de la Saint Jean und 3 cl Pineau des Charentes

WEINBEREITUNG

Die namensgebende Hauptzutat sind die Walnüsse, die alljährlich am Johannistag, dem 24. Juni geerntet werden. Die Nüsse stammen aus dem Norden der Provence. Ende Juni sind sie noch grün und dadurch besonders aromatisch. Die Nüsse werden zerkleinert, mit Rotwein aus dem Luberon (eine klassische Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah) angesetzt und nun rund sechs Monate mazeriert. Nach abgeschlossener Mazerationszeit wird der ganz vom Walnussaroma durchdrungene Wein behutsam abgezogen, gesüßt und mit zuvor in Alkohol eingelegten Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken abgeschmeckt, dann erneut verkostet und kontrolliert, als Noix de la Saint Jean Walnusslikör auf die Flaschen gefüllt - und endlich zum Genuss frei gegeben.

PRODUZENTEN-INFO

Weitab von Partys und Strandleben der Côte d'Azur haben sich die Distilleries et Domaines de Provence nach Forcalquier, ins Herz der „wahren“ Provence zurückgezogen, um den alt überlieferten Aperitif-Rezepten ihrer Heimat neues Leben einzuhauchen. Mit höchster Sorgfalt und noch mehr Liebe komponieren sie ihre Weine und Spirituosen – aus feinsten natürlichen Zutaten und immer mit diesem Hauch wurziger Garrigue, der hier überall in der Luft liegt. „Made in Provence“ für die coolsten Bars der Provence und einmal rund um den Globus.