



005393

RINQUINQUIN À LA PÊCHE



Distilleries et Domaines de Provence



Frankreich

Distilleries et Domaines
de
Provence

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Auszug aus Pfirsichen und getrockneten Pfirsichblättern verleiht RinQuinQuin seinen intensiven und zugleich fein nuancierten Duft nach weißem und gelbem Pfirsich, frischen Aprikosen und Vanille. Wie flüssiges Gold im Glas und mit kräftiger Mandelnote am Gaumen ist er die schönste Einstimmung auf ein feines Menü ...

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3379973306011 43379973306019

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfit
Inverkehrbringer	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier FR

WEINNOTIZ

Im Provenzalischen bezeichnet der Name RinQuinQuin ein belebendes Getränk. Einen erfrischenden Aperitif zum Beispiel, wie diesen duftigen Pfirsich-Apéro, den die Distilleries et Domaines de Provence nach einem alten Familienrezept bereiten.

WEINBEREITUNG

Zur Bereitung ihres RinQuinQuin verwenden die Distilleries et Domaines de Provence verschiedene aromatische Pfirsichsorten, insbesondere den sehr saftigen Cardinale mit orange-rottem Fruchtfleisch, den süßaromatischen, weißfleischigen Coronet und den saftigen Junegold mit gelbem Fruchtfleisch. Je nach Sorte werden die vollreifen Pfirsiche ab dem Frühsommer geerntet, die Pfirsichbaumblätter hingegen erst ab Oktober vom Baum gezupft, wenn sie gerade beginnen sich golden einzufärben. Früchte und Blätter lässt man nun separat zwischen sechs und zwölf Monaten in einer Mischung aus Wein und Alkohol mazerieren, um ihre ebenso intensiven wie fein nuancierten Aromen zu extrahieren, vermählt dann diese kraftvoll-subtilen Frucht- und Blätteressenzen sehr behutsam mit den übrigen Zutaten und lässt die Mischung etwa sechs Wochen im Tank ruhen, damit sich alle Komponenten fein miteinander verbinden und Rinquinquin sich harmonisch abrundet, bevor er gefiltert, kontrolliert und verkostet, schließlich abgefüllt und für den Handel freigeibt.

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.