005569

FARIGOULE LIQUEUR DE THYM

Distilleries et Domaines de Provence

Frankreich
Provence

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farigoule ist der provenzalische Name für Thymian und verrät damit gleich die Hauptzutat dieses fein gebrannten Kräuterlikörs.
Klassisch als Digestiv, zum Sorbet oder als eisgekühltes Granité – ein Hauch von Urlaub für Nase und Gaumen.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Likör
Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Verbundverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3379974174015 43379974174013

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

WEINBEREITUNG

Basis und namengebende Hauptzutat des Kräuterlikörs ist Thymian, provenzalisch farigoule, aus den Voralpen der Vaucluse. Er wächst am Fuß der Montagne de Lure und wenn er im Mai in voller Blüte steht, treffen sich alle Mitarbeiter der Distilleries et Domaines zur Ernte der aromatischen Blütenknospen. Arbeit und Vergnügen gehen dabei Hand in Hand. Denn die Ernte ist stets auch willkommener Anlass für ein gemeinsames Picknick unter blauem Himmel und das Jahr für Jahr wachsende Aufgebot freiwilliger Helfer scheint ein deutliches Zeichen dafür zu sein, dass der vergnügliche Teil überwiegt

In der Brennerei werden die frisch gepflückten Knospen in einer Mischung aus hochprozentigem Alkohol und Wasser mazeriert und dabei winzige Mengen weiterer Gewürz- und Kräuterpflanzen wie Zitronenverbene, Salbei und Engelwurz zugegeben, die den typischen Charakter des Likörs unterstreichen. Nach einer rund zweiwöchigen Mazerationszeit zieht der Brennmeister den aromatischen Aufguss ab, um nun die mit Alkohol durchtränkten Kräuter zu destillieren und dadurch die ganze Palette ihrer feinsten, vielfältigen Aromen aus den Pflanzen zu extrahieren. Der so gewonnene Thymiangeist wird dann mit den übrigen Komponenten vermählt, gesüßt, verkostet und kontrolliert, filtriert, in Flaschen abgefüllt und 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 zuruckgezogen, um den alt uberlieferten Aperitif-Rezepten ihrer Heimat neues Leben einzuhauchen. Mit höchster Sorgfalt und noch mehr Liebe komponieren sie ihre Weine und Spirituosen – aus feinsten naturlichen Zutaten und immer mit diesem Hauch wurziger Garrigue, der hier uberall in der Luft liegt. „Made in Provence" fur die coolsten Bars der Provence und einmal rund um den Globus.