

005572

VERMOUTH DE FORCALQUIER

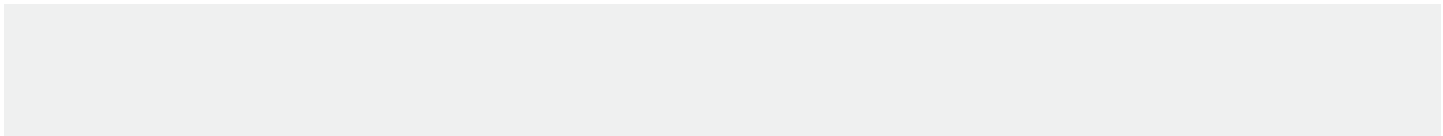
**Distilleries et Domaines de Provence**

**Frankreich**
Provence



ARTIKELBESCHREIBUNG

Eigentlich kommt er aus Italien, aber erstens ist das nicht so weit und zweitens klingt seine Hauptzutat, das Wermutkraut, lat. Artemisia absinthium, dann auch schon wieder schwer nach Provence. Mehr als 15 Kräuter und Gewürze machen ihn zum perfekten Aperitif oder „meilleur ami“ an der Bar.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3379973346031 43379973346039

ANALYSE

Alkoholgehalt	18.0 %Vol
---------------	-----------

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

Wermut ist in aller Munde. Mit dem anhaltenden Bar-Boom feiert der Kräuterlikör sein Comeback. War er überhaupt je weg? Einer seiner zeitlosen Vorzüge: Wermut ist enorm vielseitig. Als cooler Solist begeistert er ebenso wie als unverzichtbares Element großer Cocktail-Klassiker, von Dry Martini bis Manhattan, Clover Club und Negroni. Sein Geburtsland ist Italien, doch auch in der Provence wachsen reichlich duftende Kräuter und Gewürze. Mehr als fünfzehn verwenden die Distilleries et Domaines de Provence für ihren Vermouth de Forcalquier, einige werden verraten, die anderen bleiben sein köstliches Geheimnis. Bei 'Aperitif' denken wir heute an ein fröhliches Gläschen vor dem Essen. Dabei war der Appetitanreger über Jahrhunderte ein rein medizinisches Produkt, das wie Kräutertee, Säfte und andere Trünke 'den Magen öffnen', ihn beruhigen und die Verdauung anregen sollte. Früchte, Kräuter und Gewürze wurde mazeriert und destilliert, um ihnen ihre heilkräftigen Bestandteile zu entziehen und die gewonnenen Essenzen haltbar zu machen. Vor dem Essen in homöopathischen Mengen(!) eingenommen, sollte der Aperitif dann seine beruhigende und appetitanregende Wirkung entfalten. Grundsätzlich anders ist es heute also nicht, vielleicht nur hedonistischer

WEINBEREITUNG

Vermouth de Forcalquier ist ein traditioneller Wermut auf Weißweinbasis, der mit einem Auszug aus mehr als fünfzehn in hochprozentigem, klarem Alkohol mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen aromatisiert wurde, darunter als namengebende Hauptzutat natürlich das Wermutkraut, lat. *Artemisia absinthium*. Wein und Kräuterauszug werden behutsam vermählt und eine Weile zur Ruhe gelegt, damit sich alle Komponenten harmonisch miteinander verbinden, bevor man den Wermut auf die Flaschen füllt und für den Handel freigibt.

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.