

DRINKS.

Pastis Henri Bardouin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | PPHB0700 |
| Alkoholgehalt | 45% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Forcalquier, Provence |
| Abfüller | Distilleries et Domaines de Provence, 04300 Forcalquier, France |
| Marke | Henri Bardouin |
| Typ | Pastis |
| Anwendung | pur mit Wasser verdünnt (Verhältnis 1:5) |
| Degustationsnotiz | vielschichtiger Geschmack nach Kräutern und exotischen Gewürzen. |
| Verkehrsbezeichnung | Pastis |
| Details | u.a. mit Sternanis, Süssholz, Paradieskörnern, Tonkabohnen, Kardamom, Thymian, Rosmarin, Salbei und Beifuss durch die Assemblage von Mazeraten und Destillaten hergestellt |



Beschreibung

Die kleine Destillerie Henri Bardouin aus dem Provence-Städtchen Forcalquier stellt bereits seit 1898 Pastis her. Der Name Pastis kommt vom französischen Wort pastiche und meint "Nachahmung", da er

heimlich als Ersatz für den 1915 verbotenen Absinth entstand. Die Grundrezeptur wurde dabei schon immer mit Gewürzen und Kräutern aus fernen Ländern verfeinert, die man im Hafen von Marseille kaufen konnte. Insgesamt besteht der Pastis Henri Bardouin aus 65 handverlesenen Zutaten. Diese umfassen u.a. Sternanis, Süssholz, Paradieskörner, Tonkabohnen und Kardamom. Heimische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei und Beifuss werden in den Bergen vor Ort gepflückt. Die gewünschten Aromen werden dabei fallspezifisch entweder durch Mazeration oder Destillation extrahiert. Sein volles Aroma kann der Pastis erst mit einer ausreichenden Menge an Wasser entfalten, denn nur so werden die zuvor im Alkohol gelösten ätherischen Öle unlöslich. Dabei zu bewundern ist auch der sogenannte Louche-Effekt. Das Mischverhältnis von Pastis zu Wasser sollte mindestens 1:5 betragen.