



Pastis Henri Bardouin

Vanillegelb bis dunkelbernsteinfarben mit den charakteristischen Anisnoten. Am Gaumen voll, strukturiert und harmonisch

Erzeuger: Henri Bardouin

Region: Provence

Grundstoff(e): Zuckerrohrsirup und über 65 Kräuter und Gewürze. Insbesondere Sternanis, Beifuß, Süßholz und Fenchel

Ausbau:

Alkohol: 45.0 % vol

Wann, wie wo: Perfekt mit einem Krug eisgekühltem Wasser und einer druckfrischen Le Monde

0.70 l – Bestellnummer 83007

Henri Bardouin Provence

Seit über 100 Jahren produzieren Distilleries et Domains de Provence in Forcalquier Liköre und Aperitivi. Seit Urzeiten werden am Berg Lure in der Provence Kräuter und Wildpflanzen gesammelt. Aus diesen Sammlern wurden mit den Jahren Apotheker und Brenner, aus manchen beides. Distilleries et Domains de Provence stehen seit 1898 in dieser Tradition und produzieren Aperitive, Bitter und Liköre mit dem Reichtum des provenzalischen Pflanzenreichs. Pastis ist nicht nur der

Name des berühmten Anislikör aus der Provence, im Okzitanischen nennt man so aber auch eine vertrackte Situation. Anis wird schon seit der Antike in verschiedenen Mixturen im Mittelmeerraum verarbeitet. Der Name Pastis für diese Liköre, die aus dem Verbot des Absinth heraus entstanden, kam in den dreißiger Jahren auf. Henri Bardouin begann 1945 einen Pastis herzustellen der neben der Anisfamilie (Anis, Fenchel, Kümmel, Dill) auch die weitere Pflanzenwelt um den Lure widerspiegeln soll.