

Henri Bardouin Pastis 45%]



Preis: 23,00 €

Kategorie: [Aperitif/Digestiv](#), [Spirituosen](#)

Eigenschaften

Henri Bardouin, France

Pastis

Beschreibung

Farbe: vanillegelb bis dunkelbernsteinfarben mit den zarten grünlichen Reflexen der Kräuterpflanzen (besonders Beifuß) Duft: Anis ist traditionell tonangebend, doch nun wunderschön eingebunden in die aromatische Fülle der anderen Kräuter und Gewürze, wie Kardamom, Guineapfeffer oder Tonkabohne Geschmack: am Gaumen vollmundig, strukturiert (der Beifuß macht's auch hier) und harmonisch, die feinen Kräuter- und Gewürzaromen sind perfekt aufeinander abgestimmt, elegant und ausgewogen mit langem würzigaromatischem Nachhall
Traditionell wird Pastis mit kaltem Quellwasser aufgefüllt (Verhältnis etwa 1:5), sodass der berühmte "Louche-Effekt" entsteht, ausgelöst durch die im Pastis enthaltenen ätherischen Öle Pastis Henri Bardouin mit seiner außergewöhnlichen Fülle von Aromen, darf aber gern auch stärker verdünnt werden (1:6, 1:7), um seine feinen Kräuter- und Gewürznoten mit all ihren Facetten zu entdecken genießen Sie Pastis Henri Bardouin als klassischen Aperitif zu Oliven, Saucisson (geräucherte Wurst), Schinken und Mini-Toasts mit Tapenade oder als eleganten Speisenbegleiter zu mediterranen Fischgerichten (gegrillt, geräuchert, gratiniert, sogar als Brandade) und provenzalischen "Gemüse"- Spezialitäten (Anchoïade, Aioli)

Produktbilder



