

Henri Bardouin Pastis



Saffran gul på farge. Floral nese med litt Sichuan pepper og andre krydder og urte toner. På smak er den floral etterfulgt av god struktur takket være saffran, Lang ettermsmak.



65 ingredienser



1. De 65 ingrediensene er alle nøye høstet og valgt før bruk. 2. Planter og krydder maserasjon i 30°-70° alkohol i kar. Infusjon kan ta mellom to uker og tre måneder, etterfulgt av siling eller pressing. 3. Destillasjonen utføres i en pot-still, i henhold til beste praksis. Denne nesten alkymistiske prosessen trekker ut kvintessensen av aromaene. 4. Infusjoner og destillater blandes forsiktig og omhyggelig. Den sterke spriten som oppnås bringes deretter ned til 45° ved å tilsette rent vann. 5. Nå må alkoholen hvile for å la tanninene sette seg. Når den er klar, filtreres pastisen to ganger. 6. Når den perfekte balansen på Henri Bardouin Pastis er laget, tappes den på flaske. Tappingen må være rask for å bevare alle aromaene.



kr

Alkohol: 45%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

4114901

Produsent	Type	Land	District
Distilleries Provence	Brennevin	Frankrike	Provence
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
50		70 cl	6