



Alkohol: 45% Vol %

Bewirtschaftung: Biodynamisch

0,7l

SPRIT2301

Pastis des Homs

Aromatique de Larzac

Pastis ist nicht nur der Lieblings-Aperitif der Franzosen, er ist auch eine Ode an die französische Lebenskunst. Die ist, wie fast alles heute, längst industrialisiert. Da wird statt Fenchelsamen für das berühmte Anis-Aroma, das Anethol, ausschließlich billiger Sternanis aus China verwendet, und statt der zeitaufwendigen Extraktion durch Mazeration, bei der die natürlichen Aromastoffe langsam dem Alkohol geschmackliche Intensität verleihen, wird der Geschmack durch technisch schnelle Destillation erzeugt.

Bei Romain Debord und Marion Renoud-Lias ist alles anders. Ihr Pastis gilt als der beste Frankreichs, ihn schmückt seit vielen Jahren die renommierte Goldmedaille der großen Landwirtschaftsschau in Paris, die einzige Auszeichnung, die in Frankreich Wert besitzt. Die beiden produzieren ihn auf ihrem Permakultur- und Agroökologie-Hof »Les Homs« im Herzen des Regionalparks »Grands Causses«, der 2011 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Ein Ausnahme-Pastis, der schon mit dem ersten Schluck begeistert. Seine Basis besteht aus Fenchelsamen und Süßholz, die mit Thymian, Ysop und vielen anderen Kräutern, alle aus eigenem Anbau, im ebenfalls auf dem Hof in eigener Anlage gebranntem Alkohol langsam und schonend über viele Tage aromatisch ausgezogen werden. Es entsteht eine unvergleichlich feine Verbindung zwischen dem Alkohol und den komplexen Aromen der Kräuter und Gewürze. Genießen Sie diesen »echten« Pastis zum Apero mit gutem Wasser im Verhältnis 1:5 oder 1:8, je nach Gusto und Intensität.



www.weinhalle.de