

# Noix de la Saint-Jean



|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| Artikelnummer | 005275                               |
| Winzer        | Distilleries et Domaines de Provence |
| Land          | Frankreich                           |
| Anbaugebiet   | Provence                             |

## Beschreibung:

Farbe: dunkles, glänzendes Rotbraun

Duft: in der Nase warmwürzige Aromen von Walnüssen, dunklen Beeren und braunen Lebkuchengewürzen (Nelken, Zimt, Muskatnuss)

Geschmack: am Gaumen aromatisch vollmundig, sanft und harmonisch, mit den markanten Walnuss- und Gewürznoten des Bouquets

## Serviervorschlag:

als Aperitif pur oder auf Eis, als Vorspeise in einer halben Melone (z.B. Cantaloupe oder Charentais), zu Blauschimmelkäse oder als cooler Cocktail mit Whisky (Scotch, Bourbon), Tequila oder Gin

|               |       |
|---------------|-------|
| Alkoholgehalt | 15.0  |
| Restzucker    | 120.0 |

|                |         |
|----------------|---------|
| Flaschengröße  | 0,75l   |
| Flaschenanzahl | 6       |
| Allergene      | Sulfite |

## Weinbearbeitung

Die namensgebende Hauptzutat sind die Walnüsse, die alljährlich am Johannistag, dem 24. Juni geerntet werden. Die Nüsse stammen aus dem Norden der Provence. Ende Juni sind sie noch grün und dadurch besonders aromatisch. Die Nüsse werden zerkleinert, mit Rotwein aus dem Luberon (eine klassische Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah) angesetzt und nun rund sechs Monate mazeriert. Nach abgeschlossener Mazerationszeit wird der ganz vom Walnussaroma durchdrungene Wein behutsam abgezogen, gesüßt und mit zuvor in Alkohol eingelegten Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken abgeschmeckt, dann erneut verkostet und kontrolliert, als Noix de la Saint Jean Walnusslikör auf die Flaschen gefüllt - und endlich zum Genuss frei gegeben.

## Weinnotiz

Zutaten: Luberon-Rotwein (aus Grenache, Syrah, Cinsault), grüne Walnüsse, Zucker, in Alkohol mazerierte Gewürze wie Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken

ungeöffnete Flasche trocken, vor Licht, Wärme und Temperaturschwankungen geschützt bei Raumtemperatur lagern, angebrochene Flasche gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren

Cocktailrezepte:

Noix de la Saint Jean mit Scotch: 4 cl Scotch Whisky, 3 cl Noix de la Saint Jean, 1 cl Ahornsirup und 1 cl Peychauds Bitters

Noix de la Saint Jean mit Bourbon: 3 cl Bourbon, 8 cl Noix de la Saint Jean, 8 cl Eiskaffee und 2 cl Absinth (z.B. Absente 55)

Noix de la Saint Jean mit Tequila: 4 cl Tequila, 4 cl frisch gepresster Zitronensaft, 2 cl Traubensirup und 3 cl Noix de la Saint Jean

Noix de la Saint Jean mit Gin: 4 cl Dry Gin, 2 cl Noix de la Saint Jean und 3 cl Pineau des Charentes

Inverkehrbringer:

Distilleries et Domaines de Provence  
04300 Forcalquier  
Frankreich

EAN-Code

3379973316010

EAN-Code Karton

4337997331601