

Orange Colombo in GP



Artikelnummer	005563
Winzer	Distilleries et Domaines de Provence
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Provence

Beschreibung:

Farbe: orange bis kupferrot, je nach Farbe des verwendeten Roséweines kann der Ton von tiefem Lachsrosa bis Orangerot, fast mahagonifarben variieren

Duft: markante Aromen von saftigen Blutorangen, Orangenschalen, frisch gepresstem Orangensaft, Mandarinen und reifer Pink Grapefruit mit einem Hauch von Würze (Nelken, Glühweingewürze) Geschmack: am Gaumen sehr frisch mit perfekter Balance von saftiger Orangenfrucht, lebhafter Säure, der etwas an Karamell erinnernden Süße des Rohrzuckers und einer feinen Bitternote, unterlegt mit leicht medizinischen, kräutrigen Anklängen (der Bitterorangen), sehr erfrischend, fruchtig, aromatisch mit schöner Länge und leicht bittersüßem Nachhall

Serviervorschlag:

als Aperitif, frisch aus dem Kühlschrank, solo, 'on the rocks' oder als Spritz mit Sprudel, trockenem Weißwein und Orangenschnitt, als Dessertwein am liebsten zu dunkler Schoko-Mousse und frischem Obstsalat oder auch an der Kaffeetafel, gern bei Raumtemperatur, zu saftigem Schokoladenkuchen aus Bitterschokolade und mürben Tartelettes mit Zitrusfrüchten (Orangen, Grapefruits, Zitronen)

Alkoholgehalt	15.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Orangen, Süß- und Bitterorangen ('bigarade panaché', wegen ihrer grüngestreiften Schale auch 'rubans verts' genannt) werden an der Côte d'Azur meist ab dem Frühjahr geerntet. Die unversehrten Früchte werden geschält, die Zesten in einer Mischung aus Wasser und Alkohol einige Wochen mazeriert und die so erhaltenen Orangenessenzen dann mit den übrigen Zutaten, dem Roséwein, den Kräutern, Aromen und dem Zucker zu Orange Colombo vermischt. Der Aperitif wird nun für sechs Wochen im Tank zur Ruhe gelegt, damit sich alle Ingredienzen langsam harmonisch miteinander verbinden, bevor man ihn filtriert, kontrolliert, verkostet und schließlich auf die Flaschen füllt.

Weinnotiz

Bereits seit dem 18. Jahrhundert, vielleicht auch schon länger, werden an der Côte d'Azur Orangen angebaut. Die französischen Kreuzritter hatten die Orangenbäume mit nach Frankreich gebracht. Die warmen Küstengebiete der Provence mit ihrem mediterranen, milden bis heißen, sonnigen,

trockenen Klima, bieten dem Orangenanbau optimale Bedingungen. Insbesondere, weil die Bäumchen hier unter freiem Himmel wachsen können, was sie müssen, um sich gut zu entwickeln. Damit finden sie an der Côte d'Azur alles, was sie für Wachstum und Reife der aromatisch intensiven Orangen brauchen, denen wir heute Orange Colombo verdanken.

Seinen Namen übrigens hat der Aperitif bei der Orangensorte Colombo geborgt, deren Schale häufig zur Bereitung von Orangenwein verwendet wird. Die appetitanregende Wirkung der aus Orangen gewonnenen Essenzen ist seit Jahrhunderten bekannt, ebenso wie stärkende, tonisierende Wirkung der Chinarinde, die man gleichermaßen mazerierte und Arzneien zugab. Nach und nach entwickelten sich diese Heilmittel zu Aperitifgetränken, die jede Familie nach eigener, alter Rezeptur bereitete und zunehmend ohne medizinische Indikation 'einnahm'.

Auch Orange Colombo wird nach einem solchen traditionellen Rezept für Süßwein-auf- Basis-von-Orangen-und-Gewürzen hergestellt und ist damit (wie die meisten der heutigen süßen Gewürzweine) ein Nachkomme des mittelalterlichen Hypocras, einem gesüßten mit Zimt, Nelken, Orangenblüten und anderen Gewürzen aromatisiertem Wein, dem man heilende Wirkung zuschrieb.

Inverkehrbringer:	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier Frankreich
EAN-Code	3379973326019
EAN-Code Karton	4337997332601