



RinQuinQuin in GP

Artikelnummer	005562
Winzer	Distilleries et Domaines de Provence
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Provence

Beschreibung:

Farbe: dunkles Goldgelb bis bernsteinfarben

Duft: in der Nase intensive Aromen von süß gereiftem Pfirsich und Vanille mit einem Hauch von Kräutern und sonnenreifen Zitronen

Geschmack: am Gaumen frisch mit lebhafter Säure und saftiger Pfirsichfrucht, perfekte Säure-Süße-Balance mit feiner, eine Spur dropsigmentholischer Zitrusfrische und immer wieder Pfirsich, der auch das Finale bestimmt, unterlegt mit leicht bitteren Noten von Mandeln, Marzipan und Vanille

Serviervorschlag:

vielseitiger Aperitif, am liebsten gut gekühlt, solo oder auf Eis mit einem Scheibchen Zitrone, im Mix mit trockenem Weißwein oder als Aperitif-Cocktail aus 5 cl Rinquinquin, 2 cl Absente und 1 cl Grenadine, im Shaker gemixt und eiskalt mit einem Rosmarinzweiglein serviert

Alkoholgehalt	15.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Zur Bereitung ihres RinQuinQuin verwenden die Distilleries et Domaines de Provence verschiedene aromatische Pfirsichsorten, insbesondere den sehr saftigen Cardinale mit orange-rottem Fruchtfleisch, den süßaromatischen, weißfleischigen Coronet und den saftigen Junegold mit gelbem Fruchtfleisch. Je nach Sorte werden die vollreifen Pfirsiche ab dem Frühsommer geerntet, die Pfirsichbaumblätter hingegen erst ab Oktober vom Baum gepflückt, wenn sie gerade beginnen sich golden einzufärben. Früchte und Blätter lässt man nun separat zwischen sechs und zwölf Monaten in einer Mischung aus Wein und Alkohol mazerieren, um ihre ebenso intensiven wie fein nuancierten Aromen zu extrahieren, vermählt dann diese kraftvoll-subtilen Frucht- und Blätteressenzen sehr behutsam mit den übrigen Zutaten und lässt die Mischung etwa sechs Wochen im Tank ruhen, damit sich alle Komponenten fein miteinander verbinden und Rinquinquin sich harmonisch abrundet, bevor er gefiltert, kontrolliert und verkostet, schließlich abgefüllt und für den Handel freigeibt.

Weinnotiz

Im Provenzalischen bezeichnet der Name RinQuinQuin ein belebendes Getränk. Einen erfrischenden Aperitif zum Beispiel, wie diesen duftigen Pfirsich-Apéro, den die Distilleries et Domaines de Provence nach einem alten Familienrezept bereiten.

Der Pfirsich, so frisch und saftig wie wir ihn kennen, mag man kaum glauben, wie alt er schon ist! In China, wo man seinen Ursprung vermutet, wird der Pfirsich in frühen Aufzeichnungen bereits 500 Jahre vor unserer Zeitrechnung erwähnt. Von China gelangte er nach Persien, wo er seinen Namen 'prunus persica' erhielt und rückte nun im Lauf der Jahrhunderte immer weiter westwärts bis nach Europa, wo er eine Weile (im 17. und 18. Jahrhundert) den Apfel als verbotene Frucht ablöste, danach aber wieder unverfänglich als süßes Obst zum Reinbeißen einlud. Oder als Basis köstlicher Getränke.

Wobei die Provence (siehe Aperitif) vorweg eine kleine medizinale Schleife brauchte und den Pfirsich zuerst als rein therapeutisches Mittel betrachtete: Blüten und Blätter wurden für medizinische Zwecke genutzt, die Steine und sogar das austretende Baumgummi verwendet. Den Pfirsich selbst legte man in Wein ein, um seine appetitanregenden Eigenschaften zu nutzen. Immerhin, der Weg war bereitet und es blieb eine kurze Frage der Zeit, bis sich der rein kurative Aperitif zu reinem Trinkvergnügen wandelte...

Bei 'Aperitif' denken wir heute zuerst an ein fröhliches Gläschen vor dem Essen. Doch über viele Jahrhunderte war der Appetitanreger ein rein medizinisches Produkt, das wie Kräutertees, Säfte und andere Trünke 'den Magen öffnen', ihn beruhigen und die Verdauung anregen sollte. Früchte, Kräuterpflanzen und Gewürze wurde mazeriert und destilliert, um ihnen ihre heilkräftigen Bestandteile zu entziehen und die gewonnen Essenzen haltbar zu machen. Vor dem Essen in homöopathischen Mengen(!) eingenommen, sollte der Aperitif dann seine beruhigende und appetitanregende Wirkung entfalten. Wirklich anders ist es heute also nicht, nur hedonistischer. Und vielleicht abgesehen von den Mengendetails...

Inverkehrbringer:	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier Frankreich
EAN-Code	3379973306011
EAN-Code Karton	4337997330601