

005563

## ORANGE COLOMBO



Distilleries et Domaines de Provence



Frankreich  
Provence

Distilleries et Domaines  
de  
Provence



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Roséwein kann man trinken ... oder mit einem Auszug aus Orangen, Kräutern, Gewürzen, braunem Zucker und Alkohol zu einem verführerischen Aperitifwein mit Aromen von Bitterorange und einem Hauch Chinarinde komponieren – und dann trinken. Als leckeren Cocktail oder pur im Tumbler oder Cognacschwenker.

#### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3379973326019 43379973326017

#### ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

#### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier

## 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.

## WEINBEREITUNG

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.

## PRODUZENTEN-INFO

Weitab von Partys und Strandleben der Côte d'Azur haben sich die Distilleries et Domaines de Provence nach Forcalquier, ins Herz der „wahren“ Provence zurückgezogen, um den alt überlieferten Aperitif-Rezepten ihrer Heimat neues Leben einzuhauchen. Mit höchster Sorgfalt und noch mehr Liebe komponieren sie ihre Weine und Spirituosen – aus feinsten natürlichen Zutaten und immer mit diesem Hauch wurziger Garrigue, der hier überall in der Luft liegt. „Made in Provence“ für die coolsten Bars der Provence und einmal rund um den Globus.