



Pêcher Mignon

Pêcher Mignon

Pêcher Mignon ist ein Likör der Liquorerie – Aperitiverie Saint Jehan in Langeais/Frankreich, der nach traditioneller französischer Gourmetart hergestellt und vor allem als Apéritif verwendet wird.

Apéritifs – untrennbar mit Frankreich verbunden

Der Aperitif (auch Apéritif, oder Apéro) war bislang vor allem ein alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wurde, um den Appetit anzuregen und sich auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Aperitifs sind ein fester Bestandteil in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen wie der französischen und italienischen Küche. Die heutige Bedeutung des

Wortes Aperitif entwickelte sich im 19. Jahrhundert in der französischen Sprache und wurde im 20. Jahrhundert mit der französischen Lautform ins Deutsche übernommen.

Soziale Momente statt nur funktionale Vorbereitung

Der Aperitif boomt aktuell und hat vor allem auch eine „soziale“ Funktion, er dient nicht nur dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen. Es ist heute üblich, sich abends in den Städten zum Drink in Bars und Kneipen mit Freunden zu treffen, wozu kleine Häppchen gegessen werden. Besonders beliebt ist diese Form des abendlichen oder mittäglichen Aperitifs in Südfrankreich und Norditalien sowie in Spanien.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Pêcher Mignon zeigt im Glas leuchtende Orangen und Goldtöne. Im Glas duftet er nach reifen, saftigen Pfirsichen. Am Gaumen ist er sehr weich und hat ein intensives Aroma der süßen Früchte. Der Alkoholgehalt von Pêcher Mignon beträgt 15 % vol, damit ist er eine hervorragende Basis für leichte Aperitifs und auf Grund seiner Aromen- und Duftfülle vielseitig verwendbar.

Einfach zu servieren und vielseitig verwendbar. Eiskalt / auf Eis servieren oder in Cocktails. Ideal für alle, die das Savoir Vivre lieben.