

DRINKS.

Amer Picon Bitter 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	LAMP1000
Alkoholgehalt	21%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Frankreich
Abfüller	Diageo plc, Lakeside Drive, Park Royal, London, NW10 7HQ, England
Marke	Picon
Typ	Bitter
Anwendung	pur, "on the rocks", mit Tonic Water, Fruchtsaft, Sekt, Weisswein, Soda oder auch Bier aufgefüllt
Degustationsnotiz	süsslich mit Orangennoten und Karamell, mit markant bitteren Anklängen von Kräutern sowie diversen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	maziert aus Orangenschalen, Chinarinde, Enzian sowie weiteren Gewürzen und Kräutern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Schlägt man das „Savoy Cocktailbuch“ aus dem Jahre 1930 auf – ein Muss in der Sammlung jedes Barprofis – kommt einem immer wieder Picon als Zutat für Cocktails unter. Sogar ein eigener „Picon Cocktail“ ist dort aufgelistet, der zu gleichen Teilen aus rotem Wermut und Picon Bitter besteht. Das Auf und Ab des Picon beginnt vor über 200 Jahren mit der Geburt von Gaétan Picon. Nach dessen Ausbildung zum Destillateur im Süden Frankreichs führte ihn sein Weg im Jahre 1837 in die sengende Hitze Afrikas, genauer nach Algerien, wo er seinen Dienst für die Kolonialarmee verrichtete. Wie so viele seiner Kameraden befiel auch ihn bei dem heißen Klima ein bösesartiges Fieber. Daraufhin, so wird berichtet, entwickelte er die Rezeptur des „Amer Africain“, der als Urvater des Amer Picon gesehen werden kann. Richtig professionell wurde die Herstellung, als Picon die Rezeptur verbesserte und sich in der Hafenstadt Skikda niederliess. Bald schon belieferte er die gesamte französische Armee mit seinem leicht bitteren Aperitif. Die Basis bildet heute wie damals ein Destillat, dessen Hauptbestandteile Orangenschalen, Enzian und Chinabaumrinde sind. Diese Mischung wird dann mit Zucker- und Karamellsirup vermischt. Da auch die Zivilbevölkerung auf den Geschmack gekommen war, eröffnete Herr Picon weitere Destillieren in den Städten Constantine, Annaba und in der Hauptstadt Algier. Zu internationalem Ruhm verhalf dem Likör die Weltausstellung in London im Jahre 1862. Während des Deutsch-Französischen Krieges 1870 wurden viele Soldaten zurück in die Heimat beordert, so auch Gaétan Picon. Daraufhin eröffnet er eine Destilliererei in Marseille und vermarktete von nun an sein Produkt unter eigenem Namen. Aus dem „Amer Africain“ wurde Amer Picon.