



Eau de Vie Poire Williams (pære), G.E. Massenez, Bassemberg, Alsace, Frankrig

Alsace, som er ét af Frankrigs mest kendte distrikter, skylder en del af sin berømmelse til traditioner og kvalitet. Intet bliver "forklejet" når man siger, at Jean-Baptiste Massenez med sin grundlæggelse af firmaet G.E. Massenez i 1870, fulgte denne linje, og dermed gjorde Alsace endnu mere berømt. I dalen Urbeis fandt han ideelle forhold - her var særdeles frodigt, og de forskellige frugter man skulle bruge til de senere så berømte frugtbrændevine, var alle let tilgængelige i dette område. Gennem 5 generationer har Massenez produceret de genkendelige brændevine. Pga. populariteten har firmaet måtte udvide utallige gange, og i 1950'erne flyttede man firmaet til Bassemberg. I dag kan man opbevare 3.000 tons frisk frugt, før selve omdannelsen begynder.

Eau de Vie Poire Williams produceres på pæresorten Williams. Pærerne plukkes nøjagtig på det tidspunkt hvor de er solgyldne og har den helt rigtige modenhed. Derefter sættes en naturlig gæringsproces i gang i kraft af de gærceller frugten indeholder. Når gæringsprocessen, der har foregået i op til 6 uger, har omdannet frugtens sukker til alkohol, bliver det derefter destilleret. Senere bliver det lagret på stålfade. Der går i øvrigt 14 kg. Williams pærer til en flaske Eau de Vie Poire Williams.

Eau de Vie Poire Williams (pære)

Poire Williams har en særlig fin og delikat aroma af pære. Aromaen aftager en smule med tiden, og derfor er det ikke tilrådeligt, at gemme den alt for længe efter åbningen af flasken.

Poire Williams kan nydes ved stuetemperatur og den er perfekt som afslutning på en god middag. Er også fortræffelig som ingrediens i cocktails.



Oprindelse

Alsace.

Størrelser

Poire Williams fås i størrelserne:

150 cl.
70 cl.
35 cl.

Alkoholprocent

40%.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk