

Schweiz. Natürlich.



Abricotine



JA

**ZU STRENGEN
ALKOHOL-
KONTROLLEN!**

**ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.**

Jetzt wählen. Im Laden:



Abricotine



ABRICOTINE AOP



ROHSTOFF

Abricotine AOP* beinhaltet zu mindestens 90% Walliser Aprikosen der Sorte «Luizet».



KULINARISCHES

Abricotine AOP ist der ideale Abschluss eines guten Essens. Er kann als Absacker, in Cocktails oder Longdrinks genossen werden. Als Dessert, z. B. als Guss in einem Aprikosensorbet, über einem Schokoladentruffes und Fruchtkuchen verleiht er eine besondere Note.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Abricotine AOP wird nur im Kanton Wallis hergestellt (Anbau der Früchte, Lagerung, Gärung, Destillation und Abfüllung).



HERSTELLUNG

Der Qualitätsanspruch an die verwendeten Früchte ist hoch: Sie müssen optimal gereift, unbeschädigt und sauber sein. Der Minstdurchmesser beträgt 35 mm. Damit das Endprodukt nicht bitter wird, werden die Aprikosen vor oder nach der Gärung entsteint. Die Früchte werden zu einem Brei zerquetscht. Ist der Fruchtzucker vollständig vergärt, wird sofort destilliert. Durch Beigabe von entmineralisiertem Wasser oder Quellwasser erreicht der Alkoholgehalt Trinkstärke (min. 40% Vol.). Damit der Abricotine AOP sein volles Aroma entfaltet, reift er mehrere Monate im Tank.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Abricotine AOP ist vollkommen klar. Die Luizet-Aprikosen verleihen ihm sein charakteristisches Aroma und einen unverwechselbaren Duft.

GESCHICHTE

Der Anbau von Aprikosen und das Brennen von Fruchtbranntweinen haben im Wallis eine lange Tradition. Die Aprikosensorte Luizet wurde vermutlich um 1838 eingeführt. Im trockenen, sonnigen Wallis herrschen beste Bedingungen für diese besonders saftige Frucht. In der Schweiz wird sie hauptsächlich dort angebaut. Gebrannt wurde der Abricotine früher privat und von Störbrennern. Lange wurde er nur zum Eigenverbrauch hergestellt.

VERKAUFSFORM

Abricotine AOP ist in Flaschen von 2 cl bis 150 cl erhältlich.



Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan
Postfach 96
1964 Châteauneuf-Conthey

T 027 345 40 10

✉ eau-de-vie@agrivalais.ch
🏠 www.eau-de-vie-du-valais.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch
🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».