



GRUPO LA NAVARRA ETXEKO PATXARANA



wijn
likeur

druivensoort
-

D.O.
Navarra

kleur
robijnrood

WIJNHUIS

Etxeko is een van de bekendste producenten van Patxaran, de traditionele likeur uit Navarra, in het noorden van Spanje. Het huis combineert eeuwenoude Baskische traditie met moderne productiemethoden om een drank te creëren die zowel authentiek als constant van hoge kwaliteit is. De naam Etxeko betekent letterlijk "huisgemaakt" in het Baskisch, een eerbetoon aan de oorsprong van deze regionale specialiteit die ooit in bijna elk huishouden werd bereid.

VINIFICATIE

Patxaran wordt gemaakt door sleedoornbessen te laten macereren in anijsdistillaat. Voor Etxeko Patxarana worden uitsluitend rijpe, wilde bessen gebruikt, die gedurende meerdere maanden trekken in natuurlijke anijsalcohol. Tijdens deze periode geven de bessen hun kleur, aroma's en zachte bitters af aan de drank. Na filtratie en rijping ontstaat een harmonieuze likeur met een alcoholpercentage van 25%.

PROFIEL

Etxeko Patxarana is robijnrood van kleur, met intense aroma's van wilde bessen, anijs en subtiele kruidige tonen. In de mond is hij zacht, rond en evenwichtig: het zoet van de anijs wordt mooi in toom gehouden door de lichte tannines en frisheid van de sleedoorn. De afdronk is lang en elegant, met een aangenaam bittertje dat uitnodigt tot een volgende slok.

CULINAIR

Patxaran is een ideale afsluiter van een maaltijd en wordt traditioneel gekoeld of met ijs geserveerd. Heerlijk na een diner met gegrild vlees of stoofgerechten, maar ook verrassend lekker bij pure chocolade of blauwe kazen. Als digestief biedt Etxeko Patxarana een perfecte balans tussen frisheid, kruidigheid en verfijnde zoetheid. Een smaakvolle afsluiting van elke avond.