



**Kaufmann Wine & Drinks AG**  
Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## Picon Aperitif Amer Picard

<b>Kategorie</b>	Aperitif & Bitter
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	
<b>Produzent</b>	
<b>Klassifikation</b>	
<b>Traubensorte</b>	
<b>Inhalt</b>	100 cl
<b>Jahrgang</b>	
<b>Artikelnummer</b>	6517



### Vinifikation / Ausbau

Mazert aus Orangenschalen, Chinarinde, Enzian sowie weiteren Gewürzen und Kräutern

### Charakter

Schlägt man das „Savoy Cocktailbuch“ auf, den absoluten Klassiker unter den Cocktailbüchern und ein Muss in der Sammlung jedes Barprofis, kommt einem immer wieder Picon als Zutat für Cocktails unter. Sogar ein eigener „Picon Cocktail“, der zu gleichen Teilen aus roten Wermut und dem Franzosen in der dunkel-geschwungenen Flasche besteht, ist nach ihm benannt. Das Auf und Ab des Picon beginnt vor über 200 Jahren mit der Geburt von Gaétan Picon. Nach seiner 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 befahl auch ihn bei dem heissen Klima ein bösartiges 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 Philippeville, dem heutigen Skikda niederliess. Bald schon belieferte er die gesamte französische Armee mit seinem leicht bitteren Aperitif, da diesem eine fiebersenkende Wirkung zugesprochen wurde und er auch zur Erfrischung der Soldaten seinen Teil beitrug. Die Basis bildet heute wie damals ein Destillat, dessen Hauptbestandteile Orangenschalen, Enzian und Chinabaumrinde sind. Diese Mischung wird dann mit Zucker- und Karamellsirup vermischt und enthält deshalb die typische dunkle Färbung. Aber nicht nur den Truppen mundete der Aperitif, sondern auch der Bedarf in der Zivilbevölkerung wuchs ständig. Deshalb eröffnete Herr Picon weitere Destillieren in den Städten Constantine, Annaba, dem damaligen Bône, und in der Hauptstadt Algier. Zu internationalem Ruhm verhalf dem Likör die Weltausstellung in London im Jahre 1862, wo er einen Preis gewann. Während des Deutsch-Französischen Krieges von 1870–1871 wurden viele Soldaten zurück in die Heimat beordert, so auch Gaétan Picon. Daraufhin eröffnet er eine Destilliererie in Marseille und vermarktete von nun an sein Produkt unter eigenem Namen. Aus dem „Amer Africain“ wurde Amer Picon und viele weitere Produktionsstandorte wurden eröffnet. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts erlebte der Picon durch das Absinth-Verbot sein goldenes Zeitalter und nach Angaben einiger Quellen gehörte der Aperitif zwischen den beiden Weltkriegen sogar zu den meistverkauften französischen Appetitanregern.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

*Die Adresse für Weinliebhaber*

## **Picon Aperitif Amer Picard**

### **Konsumhinweis**

Purer Genuss, serviert "on the rocks", mit Tonic, Fruchtsaft, Sekt, Weisswein oder Soda, für Drinks und Cocktails diverser Art wie "Picon Cocktail" mit Wermut

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen