

Schweiz. Natürlich.



JA

**ZUM KLAREN
WÄSSERCHEN!**

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

Jetzt wählen. Im Laden:



DAMASSINE AOP



ROHSTOFF

Die Pflaumensorte «Damasson rouge» ist die Grundlage des Damassine AOP*.



KULINARISCHES

Besonders gut schmeckt Damassine AOP zu Sorbet oder als Dessert nach einem guten Essen. Beliebt sind auch mit Damassine AOP gefüllte Pralinen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Damassine AOP wird vollumfänglich im Kanton Jura hergestellt.



HERSTELLUNG

Die Pflaume Damasson rouge wird von Mitte Juli bis Ende September täglich von Hand eingesammelt. Die Bäume dürfen nicht geschüttelt werden. Die Ernte wird sortiert und sofort in Fässer gefüllt. Durch die Lagerung bei einer Temperatur von 15 bis 25 °C beginnt die alkoholische Gärung. Danach wird vergorenes Fruchtfleisch beigegeben. Spätestens am 31. Dezember des Erntejahres wird gebrannt. Damit der Alkoholgehalt 40% Vol. nicht übersteigt, wird destilliertes oder entmineralisiertes Wasser beigemischt. Die Lagerdauer beträgt mindestens sechs Monate. Er darf nicht vor dem Martinstag (11. November) des Folgejahres verkauft werden.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Damassine AOP ist ein klarer Edelbrand. Er schmeckt intensiv nach Pflaume. Sein Duft erinnert an Bittermandeln, geschnittenes Gras und Heu. Das Destillat hat eine fruchtig süssliche oder würzige Note. Die Damasson Rouge gehört zur Familie des Steinobsts. Die Haut der mirabellengrossen Pflaume ist unregelmässig rot. Die bläuliche Oberfläche ist ein Reifezeichen; dann ist die Frucht fleischig und erfrischend saftig.

GESCHICHTE

Vermutlich brachten Kreuzritter die Damasson rouge im 13. Jahrhundert aus dem Nahen Osten nach Europa. Die Pflaumensorte wurde 1860 erstmals auf jurassischem Boden angebaut. Ende des 19. Jahrhunderts wurden die ersten Bäume veredelt. Die exotische Frucht hat sich im Laufe der Zeit an Klima und Boden der Region angepasst. Heute sind die Damassons rouges eine Spezialität aus dem Kanton Jura.

VERKAUFSFORM

Damassine AOP wird in Flaschen von 10 bis 100 cl verkauft.



Association interprofessionnelle de la Damassine

Combe Bruquelin 27
2900 Porrentruy

T 032 466 80 03

F 032 420 74 21

✉ info@damassine.com

🏠 www.damassine.org

📘 [damassineaop](https://www.facebook.com/damassineaop)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

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