

Schweiz. Natürlich.



# DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





# DAMASSINE AOP



## ROHSTOFF

Die Pflaumensorte «Damasson rouge» ist die Grundlage des Edelbrands 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. Die alkoholische Gärung findet bei einer Temperatur zwischen 15 und 25 °C statt. Die Destillation erfolgt spätestens am 31. Dezember des Erntejahres. Damassine hat bei der Vermarktung einen Mindestalkoholgehalt von mindestens 40 Volumenprozent. Die Lagerdauer beträgt mindestens 6 Monate, und der Verkauf ist bis zum Martinstag [11. November] des auf die Ernte folgenden Jahres untersagt.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Damassine AOP ist ein klarer Edelbrand. Er schmeckt intensiv nach Pflaume. Sein Duft erinnert an Bittermandeln, geschnittenen 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

Jonnières 4  
2900 Porrentruy  
079 282 18 79  
info@damassine.org

🏠 [www.damassine.org](http://www.damassine.org)  
📘 [damassineaop](https://www.facebook.com/damassineaop)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📍 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\* Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.