

La Maison du Pékèt

Für welches Restaurant man immer sich entscheidet, ein Gläschen Pékèt zum Abschluss muss sein. Den traditionellen Wacholderschnaps trinkt man pur oder als Longdrink mit Frucht drin. In der Maison du Pékèt, einer Altstadtkneipe mit viel Atmosphäre, stehen von Pékèt mit Apfel bis Pékèt mit Zitrone 20 Varianten auf der Schiefertafel. Ein Gerücht behauptet, dass erst die Probe aller Sorten den wahren Kenner



auszeichnet... Vorsicht! Zwar sinkt der Alkoholgehalt des reinen, an seiner hellen Farbe und sanften Blume erkennbaren Pékèt von 35% beim Longdrink auf 20%, doch auch die haben es in sich. Besser, man greift rechtzeitig zum Pékèt Vieux Système. Nach mehrfacher Destillation ruht der edle Tropfen 5 bis 10 Jahre im Eichenfass. Das Ergebnis ist ein bernsteinfarbener Digestif mit vollem Bukett.



Maison du Pékèt, 4 Rue de l'Épée, B-4000 Lüttich, Tel: 0032-4-2320466