

## ALTE ZWETSCHGE im HOLZFASS gereift

Frucht/Obstsorte:	Zwetschge
Herkunft:	Franken
Lagerung:	Eiche-/Kastanienfass
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 3er Karton 6er Karton 4er Karton (nur 0,05 l)



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
41137108	0,7		4050814008422	19,0 x 8,5 x 8,5	1341
41133108	0,35		4050814008439	16,5 x 7,3 x 7,3	712
41135503	0,05		4050814008446	10,0 x 4,0 x 4,0	190
41133808	3,0	XXL mit Papieretikett	4050814008460	44,5 x 24,0 x 10,0	5200
41133608	3,0	XXL mit Zinnetikett	4050814008477	44,5 x 24,0 x 10,0	5500

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Zwetschgen für diesen Brand werden sehr spät geerntet. Dies bewahrt dem Brand eine intensive Fruchtsüße. Die anschließende Lagerung in Eichen- und Kastanienfässern verleiht dem Brand eine warme dunkle Farbe und ein feinstoffiges Aroma mit einem Hauch von Maronen.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg Zwetschgen.

### ARGUMENTATION

Ein sehr aromatisches Produkt. Als Digestif oder als Ergänzung zu einem Kaffee oder Schokoladengebäck, Pralinen. Hervorragend geeignet zur Zigarre.

### SENSORIK

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Geruch: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

