

ALTER APFEL im Holzfass gereift

Frucht/Obstsorte:	Apfel
Herkunft:	Altes Land, Norddeutschland
Lagerung:	Eiche-/Kastanienfass
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 3er Karton 6er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
41267109	0,7		4050814008620	19,0 x 8,5 x 8,5	1341
41263109	0,35		4050814008637	16,5 x 7,3 x 7,3	712
41263809	3,0	XXL mit Papieretikett	4050814008644	44,5 x 24,0 x 10,0	5200
41267609	3,0	XXL mit Zinnetikett	4050814008835	44,5 x 24,0 x 10,0	5500

PRODUKTBESCHREIBUNG

Im Alten Land pflegen die Obstbauern den Gravensteiner noch als Edelapfel. Der Geschmack besticht durch zart-herbe Eleganz und Ausgewogenheit. Der fertige Brand überzeugt durch die Lagerung im Eichen- und Kastanienfass durch eine geschliffene Rasse und eine feine Fruchtnote.

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

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.

