

## APRIKOSENBRAND 2010 SONDERABFÜLLUNG

Frucht/Obstsorte:	Marillen, Großsteinobst
Herkunft:	Steiermark, Österreich
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
470970	0,7	mit Samtbeutel	4050814013167	19,0 x 8,5 x 8,5	1341

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Im Grenzgebiet Steiermark, Ungarn und Slowenien wachsen diese hocharomatischen, handverlesenen Marillen. Sie hängen süß und saftig am Baum und werden erst bei höchster Reife, oft bei Temperaturen um 40° C, geerntet. Vor Ort verarbeitet, das heißt entstielt, entsteint und kalt vergoren, werden sie traditionell gebrannt und das Destillat über Jahre gelagert. Warm und weich mit überwältigender Frucht schmilzt er auf der Zunge und präsentiert einen langen, anhaltenden Nachklang, würzig und delikater. 2010 war der Ertrag der Marillen wesentlich geringer als in den Jahren zuvor, was zu einer herausragenden Fruchtaromatik führte. Dies veranlasste uns dazu, von diesem Brand eine auf 500 Flaschen limitierte Sonderabfüllung zu erstellen. Jede Flasche ist einzeln nummeriert.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 21 kg Marillen.

### ARGUMENTATION

Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif oder als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht (z.B. Marillenknoedel, Tartes).

### SENSORIK

**Geschmack:** Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.  
**Geruch:** Sortentypisches Fruchtroma



**DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.**