

GRAVENSTEINER APFELBRAND

Frucht/Obstsorte:	Apfel, Kernobst
Herkunft:	Norddeutschland
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
410670	0,7		4017869101010	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
410630	0,35		4017869100716	16,5 x 7,5 x 7,5	700
410638	3,0	XXL mit Papieretikett	4017869102741	44,0 x 23,0 x 6,5	5000
410637	3,0	XXL mit Zinnetikett	4017869104080	43,5 x 23,0 x 7,0	5000

PRODUKTBESCHREIBUNG

Im Alten Land pflegen die Obstbauern noch diesen Edelapfel. Wer differenziert zu genießen versteht, erfreut sich an der zart-herben Eleganz und Ausgewogenheit. Das ist Frische in vollendet-zartherber Anmut, ein Bild von grünen Wiesen und blühenden Apfelbäumen.

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

ARGUMENTATION

Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif oder zum Dessert als korrespondierendes Obstaroma (z.B. Tarte Tatin).

SENSORIK

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



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.