

MARILLE 2011

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
470977	0,7		4050814014652	20,0 x 10,5 x 10,5	1450

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Marillen für diesen Brand wurden an den Berghängen in der Südsteiermark geerntet. Die Ernte im Jahr 2011 fiel, wie auch schon im Vorjahr 2010, eher geringer als in den Jahren zuvor aus, doch sowohl der Geschmack als auch der Geruch dieser Marillen war außergewöhnlich aromatisch und intensiv und veranlasste uns aus diesem Grund, zu dieser auf wenige hundert Flaschen limitierten Sonderabfüllung. Vor Ort verarbeitet (dies bedeutet: entstielt, entsteint und kalt vergoren) und danach im Doppelbrennverfahren gebrannt, war das Ergebnis der Destillation selbst für uns ein außergewöhnliches Erlebnis. Nach einer vierjährigen Lagerung präsentiert sich dieser Brand mit einem betörenden Fruchtaroma und einem hocharomatischen Fruchtgeschmack.

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 Fruchtaroma, zart duftend, fruchtig frisch.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.