



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.



## MARILLENBRAND

Frucht:	Marillen, Großsteinobst
Herkunft:	Steiermark, Österreich
Alkoholvolumen:	43,0 %
Serviertemperatur:	16-18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 3er Karton 6er Karton

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Für diesen Brand werden die hocharomatischen Marillen aus der Steiermark verwendet. Bei höchster Reife geerntet und vor Ort verarbeitet (entstielt, entsteint und kalt vergoren) und danach im Doppel-brennverfahren gebrannt, präsentiert sich dieser Brand mit einem vollfruchtigen Geschmack und einem betörenden Duft.

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

### SENSORIK

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

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch

Geruch: Sortentypisches Fruchtaroma, zart duftend, fruchtig frisch

### MARILLEN FIZZ - COCKTAIL

4 cl Marillenbrand  
3 cl Zironensaft (frisch gepresst)  
2 cl Rohrzuckersirup  
2 cl Orangensaft  
Mineralwasser

Alle Zutaten zusammen mit Eis in den Shaker - in ein Cocktailglas füllen und mit einem kräftigen Schuss Mineralwasser auffüllen und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Artikel-Nr.	Gebinde Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (H x B x T)	Gewicht in g
410970	0,7		4017869100518	19,0 x 8,5 x 8,5	1341
410930	0,35		4017869100730	16,5 x 7,3 x 7,3	712
410938	3,0	XXL mit Papieretikett	4017869102840	44,5 x 24,0 x 10,0	5200
410936	3,0	XXL mit Zinnetikett	4017869103243	44,5 x 24,0 x 10,0	5500