

MIRABELLENBRAND

Frucht/Obstsorte:	Mirabelle, Großsteinobst
Herkunft:	Rhein Hessen
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
410870	0,7		4017869100075	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
410830	0,35		4017869100723	16,5 x 7,5 x 7,5	700
410838	3,0	XXL mit Papieretikett	4017869102833	44,0 x 23,0 x 6,5	5000
410837	3,0	XXL mit Zinnetikett	4050814000389	43,5 x 23,0 x 7,0	5000

PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Zusammenspiel von Mirabellen aus zwei verschiedenen Anbaugebieten verleiht dieser Cuvée den ganz besonderen Charakter. Die süßen, duftigen Mirabellen aus Lothringen und die feinwürzigen aus Hessen harmonisieren in Perfektion miteinander. Es werden nur perfekt gereifte und noch am Baum hängende Früchte geerntet.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 10 kg Mirabellen.

ARGUMENTATION

Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif oder zum Dessert als korrespondierende Frucht.

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.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.