

SAUERKIRSCH & WILDSAUERKIRSCHBRAND

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Frucht/Obstsorte: | Sauerkirschen, Wildsauerkirschen |
| Herkunft: | Odenwald (D), Burgenland (A) |
| Alkoholvolumen: | 43 % |
| Serviertemperatur: | 16° - 18° C |
| Gebindeeinheit: | 1er Karton 6er Karton |



| Artikel-Nr. | Inhalt l | Bezeichnung | EAN-Nummer | Flaschengröße cm (HxBxT) | Gewicht in g |
|-------------|----------|-----------------------|---------------|--------------------------|--------------|
| 410471 | 0,7 | | 4050814001584 | 19,5 x 10,0 x 9,5 | 1330 |
| 410431 | 0,35 | | 4050814001591 | 16,5 x 7,5 x 7,5 | 700 |
| 410437 | 3,0 | XXL mit Papieretikett | 4050814001607 | 44,0 x 23,0 x 6,5 | 5000 |

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Burgenländer Sauerkirschen bestechen durch ihr saftiges süß-säuerliches, reifes Aroma. Sie sind die Königinnen unter den Kirschen. Ganz anders die Wildsauerkirschen, die von Zapfenpflückern im Odenwald geerntet werden. Kakao- und Zimtaromen ergänzen die kirschige Komplexität. Zusammen erhält man eine Rarität mit kraftvoller, explodierender Substanz. Zarte Marzipantöne verschmelzen mit der feinen Säure der Sauerkirsche.

0,7 l, 43% vol.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 19 kg Kirschen.

ARGUMENTATION

Ein ausgezeichnete Brand für Liebhaber sehr aromatischer Brände. Als Digestif oder als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht (Torten), auch Marzipan.

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.

