

SCHLEHENBRAND

Frucht/Obstsorte:	Schlehe, Kleinsteinobst
Herkunft:	Franken
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
410570	0,7		4017869100068	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
410530	0,35		4017869100709	16,5 x 7,5 x 7,5	700

PRODUKTBESCHREIBUNG

Geerntet von den Zapfenpflückern. Diese kleinen, fast schwarzen Schlehen wachsen an dornigen Büschen und werden nach den ersten Nachtfrösten geerntet. Durch den Frost baut sich die Gerbsäure ab. Die geringe Alkoholausbeute wird jedoch mit einem grandiosen Destillat belohnt. Herb-süß mit einem kräftigen Anteil Marzipan. Duftig und wild zugleich.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 26 kg Schlehen.

ARGUMENTATION

Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif oder zum Dessert als korrespondierendes Aroma (z.B. alle Variationen von Marzipan).

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.