

WILDKIRSCH 2005

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



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
470170	0,7		4050814014669	20,0 x 10,5 x 10,5	1450

PRODUKTBESCHREIBUNG

Im Juli 2005 wurden die Wildkirschen von den Zapfenpflückern in den Steinbrüchen und Wäldern in Franken geerntet. Die kleinen Wildkirschen haben zwar wenig, dafür aber ein außergewöhnlich aromatisches Fruchtfleisch. Durch den warmen Sommer 2005 war das Aroma der Wildkirschen besonders ausgeprägt und veranlasste uns zu dieser streng limitierten Sonderabfüllung. Nach der Anlieferung der Wildkirschen in der Brennerei werden die Äste, Blätter und Stiele entfernt. Die gereinigten Wildkirschen kommen sofort in Edelstahltanks, wo die Gärung temperaturgesteuert und kontrolliert verläuft. Danach wird die Maische in kupfernen Kesseln langsam und schonend im Doppelbrennverfahren gebrannt. Nach einer zehnjährigen Lagerung besticht dieser Brand durch einen fruchtig, milden Geschmack und einen nachhaltigen Abgang.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg Wildkirschen.

ARGUMENTATION

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