



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.

Alte Zwetschge

Die Zwetschgen für diesen Brand werden sehr spät geerntet. Dies bewahrt dem Brand eine intensive Fruchtsüße. Die anschließende Lagerung in Eichen- und Kastanienfässern verleiht dem Brand eine warme dunkle Farbe und ein feinstoffiges Aroma mit einem Hauch von Maronen. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg Zwetschgen.



www.brennerei-ziegler.de



150 JAHRE ZIEGLER

Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH, 1865 in Freudenberg am Main gegründet, steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau. Ziegler produziert heute immer noch auf dem ursprünglichen Gelände, inmitten der idyllischen Landschaft an der Mainschleife nahe Miltenberg.

Seit jeher wird bei der Produktion der Edeldestillate echte Handarbeit geleistet. Von der Obsternte bis zur Etikettierung der Flaschen. Heute kennt jeder Genussmensch den Namen Ziegler und die feinen Brände, Geiste, Liköre, Whiskys sowie Fruchtfessige. Ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte der Brennerei war in den 1980er Jahren die Einführung des Edelbrandes Wildkirsch Nr. 1. Damit gelang der Einzug in die Sternegastronomie. 2008 folgte die Einführung des AUREUM – dem ersten Single Malt Whisky vom Untermain. Er ist eine Hommage an die Geschichte der Brennerei, die ursprünglich als Bierbrauerei begonnen hat.

ENDLICH IST CHAMPAGNER ZEIT



Wir velosen je 6 Flaschen des Rosé, des Brut Réserve und des Brut Chardonnay Vintage 2006. Einfach eine email mit dem Betreff "Nicolas Feuillatte" an redaktion@harbor-magazin.de schicken. Viel Glück!

Das laute Knallen der Korken, das sanfte Prickeln am Gaumen und die zarte Farbe des Champagners im Glase, lässt einen sofort den Frühling genießen und sich ein bisschen luxuriöser fühlen. Der Brut Rosé von Nicolas Feuillatte ist ein besonders schönes Beispiel dafür. Er überzeugt allein durch sein ganz besonderes Rosé. Die mindestens 3-jährige Flaschenreife, sowie 100 sorgfältig selektierte Crus werden zu einer Komposition zusammengefügt, um die Qualität und den Stil des Brut Rosé von Jahr zu Jahr zu bewahren.

Zart und elegant beschreibt auch den Brut Réserve am Besten. Er reift mindestens 3 Jahre auf der Hefe, während der Gesetzgeber nur mindestens 15 Monate vorschreibt. Die hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen schafft eine wundervoll harmonische Kette aus feinen Perlen. Eine zarte Perlage verleiht dem Nachklang die nötige Frische.

Der Brut Chardonnay Vintage 2006 von Nicolas Feuillatte vereint die feinsten Chardonnays mit Finesse und Eleganz. Ein intensiver, edler Tropfen mit Aromen, wie tropischer Noten von Guave, Passionsfrucht, Mango und kandiertem Zitrus-Sirup, Makronen und Gebäck. Champagne Nicolas Feuillatte gibt es im gut sortierten Fach- oder Onlinehandel. Bezugsquellen in Ihrer Nähe nennt Ihnen willkommen@weinwelt.de oder telefonisch unter 07021/5701-570.

HARBOR

LUXURY STYLE BUSINESS TRAVEL

N° II 2015
MÄRZ/APRIL/MAI
D 5,50 Euro
A 6,30 Euro
CH 11 SFR

ASTON
MARTIN
ab Seite 118

DAS
REICHTUMS
-MUSTER ab Seite 106

SO GUT WIE JETZT
GING'S UNS NOCH NIE! ab Seite 100

FASHION – TRAVEL – MOBILITY – COACHING

