

EXPERTISE

APFELBRAND VON GOLDEN DELICIOUS

Obstsorte:	Golden Delicious, Apfel
Herkunft:	West Virginia / USA
Flaschengröße:	500 ml
Flaschenart:	Edelbrandflasche
Artikelnummer:	0,5l - 1015; 0,2l - 1020
Alkoholvolumen:	40,0% Vol.
Trinktemperatur:	19° C



Philosophie

Mit viel Intuition und Feingefühl bannen wir die Fruchtaromen ins Glas. Wir lassen uns beim Brennen Zeit, um das Herzstück des Brandes, den Mittellauf, zu gewinnen. Unsere Destillate reifen nach dem Brennen mehrere Monate hochprozentig im Fass, um geschmacklich abzurunden. Wir füllen alle Flaschen von Hand ab und etikettieren ebenfalls von Hand. Jeder Brand wird nach dem Abfüllen nochmals mehrere Wochen dunkel und kühl gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

Beschreibung

Den Golden Delicious bauen wir auf reinen Südhanglagen am Main an. Im Sommer dünnen wir aus, damit der Baum den verbleibenden Äpfeln sein unverkennbares Aroma mitteilen kann. Er ist sehr hangfest und bleibt am Baum bis er rosafarbene Bäckchen bekommt. Ein Frost im späten Oktober erleichtert die Ernte. Golden Delicious weist eine ausgeprägten Süße und ein typisches unverkennbar wirkendes Aroma auf.

Argumentation

Der Brand hat ein intensives, frisches Apfelaroma nach geriebenen Äpfeln mit sehr angenehmen Fruchtestern. Im Geschmack zeigt er eine sehr typische, frische Frucht, mit feiner Honigsüße, einer guten Dichte und Balance; etwas jugendlich; sehr langes Finale.

