

Brennerei Jochen Hörner
Wertheim-Dertingen
Expertise

Brand von der Großen Grünen Reneclaude

Obstsorte:	Große Grüne Reneclaude
Herkunft:	Armenien, Syrien In Frankreich seit Mitte 15. Jh.
Flaschengröße:	500 ml
Flaschenart:	Edelbrandflasche
Artikelnummer:	
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 bis zu mehreren Jahre 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	Die Große Grüne Reneclaude wurde nach der Gemahlin Claudia von König Franz I. (1525), Königin von Frankreich benannt. Unsere Brennerei besitzt eigene Streuobstwiesen in Urphar, auf denen wir diese Reneclauden anbauen. Die Reneclauden werden baumfallend geerntet, d.h. im Erntezeitraum täglich vom Boden aufgelesen, da nur diese vollreifen Mirabellen das Maximum an Aroma in sich vereinen.
Argumentation	intensive und brillante Fruchtaromen von Reneclauden. Das Destillat hat einen wahrhaft „königlichen Geschmack“.

Wirtsgasse 2, 97877 Wertheim-Dertingen, Tel. 09397 / 929185, Fax. 929186, info@edel-gebrannt.de
www.edel-gebrannt.de