

# EXPERTISE

## HASELNUSSGEIST

<b>Obstsorte:</b>	Haselnuss
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Flaschengröße:</b>	500 ml
<b>Flaschenart:</b>	Edelbrandflasche
<b>Artikelnummer:</b>	0,5l - 1013; 0,2l - 1014
<b>Alkoholvolumen:</b>	40,0% Vol.
<b>Trinktemperatur:</b>	19° C



### Philosophie

Mit viel Intuition und Feingefühl bannen wir die Fruchtaromen ins Glas. Wir lassen uns beim Brennen Zeit, um das Herzstück des Geistes, 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 Geist wird nach dem Abfüllen nochmals mehrere Wochen dunkel und kühl gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

### Beschreibung

Die Haselnüsse werden von uns zuerst geröstet und dann von den dünnen braunen Häutchen befreit, soweit sie sich beim Rösten noch nicht lösen. Fein vermahlen werden sie mit 96 %igem Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs vermengt und nach vier Wochen schonend und sehr langsam destilliert.

### Argumentation

Betörende Nussaromatik, langer Nachhall am Gaumen.

