

EXPERTISE

KIRSCHBRAND

Obstsorte:	Dollenseppler Kirsche Benjaminler Kirsche
Herkunft:	Schwarzwald
Flaschengröße:	500 ml
Flaschenart:	Edelbrandflasche
Artikelnummer:	0,5l - 1001; 0,2l - 1008
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

Süße, aromatische Herzkirschen mit dunklem Fruchtfleisch werden vor dem Einmaischen entsteint. So entsteht ein Klassiker ohne Steingeschmack, ein fruchtbetonter Brand eben.

Argumentation

Charaktervoller intensiver Kirsch-Fruchtduft nach reifen dunklen Kirschen, geschmacklich typisch ausgeprägter Fruchtcharakter ohne Steinton, kompakt, sehr harmonisch, lang anhaltend.

