

EXPERTISE

APFELBRAND VOM ROTEN BOSKOOP

Obstsorte:	Schöner von Boskoop, Apfel
Herkunft:	Boskoop / Niederlanden
Flaschengröße:	500 ml
Flaschenart:	Edelbrandflasche
Artikelnummer:	0,5l - 1017; 0,2l - 1021
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

Der Boskoop ist eine weit verbreitete Apfelsorte. Der Baum hat eine starkwüchsige weitausladende Krone. Die Äpfel sind sehr groß und wiegen regelmäßig über 200 Gramm. Die Sorte zeichnet sich durch einen überdurchschnittlichen Zuckergehalt aus.

Argumentation

Intensive und brillante Fruchtaromen von Boskoop. Dieser Apfel ist ein Traum für Brenner. Ein sehr sauberer Brand voller Lebendigkeit und Typizität in Mund und Geruch.

