WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Obstbrand Äpfel&Birne

Brennerei Ziegler

Artikel Nr.	00870
Land	Deutschland
Herkunft	Am Main entlang,gibt es eine Vielzahl von Streuobstwiesen und Obstplantagen.Hier gedeihen Äpfel wie Elstar und Boskop sowie Birnensorten wie Mehlbirne oder Mollebusch.Das Klima der Region ist als mediterran zubezeichnen.Die Winter sind mild, die Sommer oft sehr warm.Natürlich hat der oft anzutreffende Buntsandstein Einfluß auf dieErntequalität
Rebsorte	(%)
Trinktemperatur	14-18ºC
Ausbau	Die unterschiedlichen Reife- und Erntezeiten der Früchte verlangen nicht nur im Obstgarten, sondern auch bei uns in der Destillerie eine selektive Bearbeitung der Früchte beim Einmaischen, Vergären und Destillieren. Das Ergebnis ist stets ein facettenreicher Obstbrand. Ohne künstliche Aromen und Zucker.
Füllmenge	0,70 l
Beschreibung	Geruch: Sortentypisches Fruchtspiel von Äpfel und Birnen, erinnert an Apfelkuchen und Birnenkompott, frisch-fruchtig. Geschmack: Deutlich reifer, saftiger Apfel und blumig-zarte Birne. Natürliche Fruchtsüße, finessenreich. Nachklang: Kraftvoll, ausgeprägt und harmonisch im Nachhall.
Empfehlung	Digestif