



Schlehengeist 42%

Destillerie Lantenhammer

Artikel Nr.	00207
Land	Deutschland
Herkunft	Großteils aus wilden Sammlungen, aber auch aus Anbau in Böhmen und Mähren sowie im Odenwald.
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Brand
Trinktemperatur	14-18 ° Celsius
Ausbau	Schlehen werden nach der Ernte gefrostet, um die Zellstruktur der Früchte zu ändern. Damit werden die Früchte milder und weicher im Geschmack.
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Blaue Frucht, Herbstlaub, herbfruchtig mit intensivem Mandel-Marzipantone, typisch für Schlehe.
Empfehlung	Idealer Digestif in der Herbst- und Winterzeit. Zu dunklen Saucen oder nussigen, zimtigen Desserts..