Mirabellenbrand unfiltriert 42%

Destillerie Lantenhammer

Artikel Nr. 00204

Land : Deutschland

Herkunft : Wird im lothringischen Raum bei Nancy und Metz in

kleinerenFamiliebetrieben angebaut und geerntet. Ein kleiner Teil kommt

auchaus Franken in der Gegend Randesacker.

Rebsorte : (%)

Qualitätsbezeich. : Brand

Trinktemperatur : 14-18 º Celsius

Ausbau : "Lantenhammer Edeldestillate unfiltriert", das bedeutet:Keine

Kältefiltration nach dem Zurückstellen auf eine Trinkstärke von 42%vol. nur so bleibt die reiche Geschmacksfülle und die natürliche Intensität der feinen Früchte, die wir durch schonende DestillFür den unfiltrierten Mirabellenbrand verwendet unser Destillateurmeister Tobias Maier nur das feinste Herzstück der zweiten Destillation.Die Lagerung erfolgt über drei Jahre in unseren seltenen Steingutbehältern.Darin "atmet" das aromatische Destillat mit 70% vol. unsere klare Bergluft und reift langsam zueinem Hochgenuss heran. Mit frischem lebendigem Bergquellwasser der Bannwald-Quelle werden unsere Destillate auf eine

Trinkstärke von 42%vol. zurückgestellt. Die unfiltrierten Destillate

bringen auf d

Füllmenge 0,50 l

Beschreibung Im Gegensatz zum filtrierten Mirabellenbrand, schmeckt unser

unfiltrierter Geist intensiver nach der Frucht,aber auch etwas kräftiger

(man glaubt er hätte mehr Stärke als die filtrierte Variante).

Empfehlung : Intensiv betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und allen

Jahreszeiten hindurch angenehm und lustvoll zu trinken.