



Vallendar Haselnuss Das Original

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

Ein vielfach prämiertes Edeldestillat aus Haselnüssen.

0,5 Liter - Vol 40%

€ 63,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 31,95

Artikel: Vallendar Haselnuss Das Original

Land: Deutschland

Region: Eifel, Kail

Klassifizierung: Edeldestillat

Erzeuger: Brennerei Hubertus Vallendar

Fruchtsorte: Haselnuss

Alkohol: 40%

Aroma: "Mannerschnitten" in hochgeistiger Form, geröstete Haselnüsse, aromatische Kochtöne, Nutella in der flüssigen Form.

Geschmack: Intensive Nusswürze, Nougat, Karamell, Schokolade, Sahne füllig, rund, harmonisch, ausgewogen.

Abgang: Lang und nachhaltig.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Serviervorschläge: Trappe Echourgnac mit Vallendar Haselnuss verfeinert, Bananen-Kokosnuss-Taler, karamellisierte Kalbsleber, Crème-Brûlée, gegrilltes Mittelmeergemüse in Rucolamarinade mit einem Lammfilet unter der Olivenkruste.

Die Haselnusskerne für Vallendar Haselnuss werden vor dem Ansatz mit einem Neutralalkohol zerkleinert und bei einer bestimmten Temperatur angeröstet. Bei der Destillation ist besonders auf die Temperatur zu achten, die dann das austretende Öl der Haselnuss mit dem Alkohol verbindet. Neben Schokoaromen und Vanille eben ganz Haselnuss! Die Haselnuss gilt als die älteste in unseren Breiten beheimatete Obstart. Noch heute ist sie von Skandinavien bis ans Mittelmeer weit verbreitet.

Die Destillate werden nur aus den besten Früchten gewonnen, die im perfekten Reifestadium geerntet wurden. Damit sich das Aroma der Früchte frei entfalten kann, wird ausschließlich besonders weiches und natürlich reines Urgesteinwasser verwendet. Dies gewährleistet den eleganten Körper der Destillate.

Die Brennerei Hubertus Vallendar wurde in zwei von drei möglichen Kategorien zur „Distillery of the Year 2011“ gekürt und ist somit der Superstar des World Spirits Awards 2011 und erneut auch in 2012.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Brennerei Hubertus Vallendar GmbH & Co. KG

Anschrift: Hauptstr. 11, 56829 Kail

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

