



Lantenhammer Zwetschgenbrand im Brandy-Fass gereift

Obstbrände - Deutschland

0,5 Liter - Vol 42%

€ 99,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,90

Artikel: Lantenhammer Zwetschgenbrand im Brandy-Fass gereift

Land: Deutschland

Region: Schliersee

Erzeuger: Lantenhammer Destillerie GmbH

Fass: Finish in spanischen Brandyfässern.

Fruchtsorte: Zwetschge

Alkohol: 42%

Aroma: Das facettenreiche Bouquet aus feinen Zwetschgen- und Mandelnoten kombiniert mit Holztonen alter Brandyfässer ist unverwechselbar.

Geschmack: Der vollmundige Zwetschgencharakter verbindet sich mit trockenen Traubennoten zu einer feinwürzigen Fruchtfülle mit leichten Holzanklängen.

Abgang: Die fruchtige Milde verweilt sehr lang am Gaumen.

Serviervorschläge: Pur genießen oder zu Speisen, wie Wild und kräftigen Saucen sowie zu schokoladigen Desserts.

Saftige Zwetschgen aus den besten Anbaugebieten Deutschlands sind die Basis für diesen Fruchtbrand. Schonend gemaischt und temperaturgesteuert vergoren entsteht die Maische, die im traditionellen Brennverfahren zweifach destilliert wird. Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktiven Tongefäßen erhält das Zwetschgendestillat ein einmaliges 10-12 monatiges Finish in Brandyfässern von der iberischen Halbinsel. Durch dieses spezielle Reifeverfahren entsteht ein einmaliger Genussmoment.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Destillerie Lantenhammer GmbH

Anschrift: Josef-Lantenhammer-Platz 1, 83734 Hausham/Schliersee

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

Letzte Aktualisierung: 18.04.2023