



Lantenhammer Mirabellenbrand unfiltriert naturtrüb

Obstbrände - Deutschland

Dieser exzellente Mirabellen-Edelbrand begeistert durch Aromafülle.

0,5 Liter - Vol 42%

€ 89,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 44,90

Artikel: Lantenhammer Mirabellenbrand unfiltriert naturtrüb

Land: Deutschland

Region: Schliersee

Erzeuger: Lantenhammer Destillerie GmbH

Fruchtsorte: Mirabellen

Alkohol: 42%

Charakteristik: Intensiv und vollaromatisch. Im Gegensatz zum filtrierten Mirabellenbrand, schmeckt der unfiltrierte Geist intensiver nach der Frucht und ist auch etwas kräftiger (man glaubt er hätte mehr Stärke als die filtrierte Variante).

Besonderheit: Ohne jegliche Zusätze und in limitierter Menge hergestellt.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Die Früchte für Lantenhammer Mirabellenbrand unfiltriert naturtrüb stammen aus dem lothringischen Raum bei Nancy und Metz und werden in kleineren Familienbetrieben angebaut und geerntet. Ein geringer Teil kommt auch aus Franken aus der Gegend Randersacker.

Die Trübung des Edelbrandes ist natürlichen Schwankungen unterworfen. Es sind hauptsächlich Bestandteile die sich bei niedrigen Temperaturen bilden (Kältetrübung z.B. bei 6-8 °C). Je wärmer desto klarer und je kälter desto trüber, so gibt sich der Mirabellenbrand im Glas. Es wird empfohlen ihn bei Zimmertemperatur (16 - 18 °C) zu genießen. Die Trübung ist dann kaum zu sehen, aber dies stellt keine Qualitätsminderung dar. Es ist eine Laune der Natur.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Destillerie Lantenhammer GmbH

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

Weinquelle Lümann, 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: 02.01.2024