

# ALTER APFEL JG. 2003

Frucht/Obstsorte:	Apfel
Herkunft:	Altes Land, Norddeutschland
Lagerung:	Eiche-/Kastanienfass
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 3er Karton 6er Karton 4er Karton (nur 0,05 l)



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
41267103	0,7		4017869104349	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
41263103	0,35		4017869104356	16,5 x 7,5 x 7,5	700
41265503	0,05		4017869104363	10,5 x 4,5 x 4,5	180
41267103	3,0	XXL	4017869104387	44,0 x 23,0 x 6,5	5000
41263603	3,0	XXL mit Zinn-Etikett	4017869104394	43,5 x 23,0 x 7,0	5000

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Im Alten Land pflegen die Obstbauern den Gravensteiner noch als Edelapfel. Der Geschmack besticht durch zart-herbe Eleganz und Ausgewogenheit. Der fertige Brand überzeugt durch die Lagerung im Eichen- und Kastanienfass durch eine geschliffene Rasse und eine feine Fruchtnote.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg Äpfel.

## ARGUMENTATION

Ein sehr aromatisches Produkt. Als Digestif oder als Ergänzung zu einem Kaffee oder Schokoladengebäck, Pralinen. Hervorragend geeignet zur Zigarre.

## SENSORIK

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.  
Geruch: Sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.



**DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.**