

# HOLUNDERBRAND

Frucht/Obstsorte:	Holunder, Beerenobst
Herkunft:	Rheingau
Alkoholvolumen:	48 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
412430	0,35	mit Holzkiste	4017869101805	17,5 x 7,5 x 7,5 HK 21,1 x 10,7 x 9,3	1146

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Wilder Holunder aus dem Rheingau zeichnet sich durch sein frisch-würziges Aroma aus. Die Dolden werden vollständig entrappt, bevor sie weiter verarbeitet werden. Sehr präsent in der Nase ist dies ein Brand für besondere Momente. Köstliche Intensität

Für eine Flasche 0,35 l benötigt man 28 kg Holunderbeeren.

## ARGUMENTATION

Wegen des geringen Zuckergehaltes sind Beeren schwer zu destillieren (1 Tonne für 8 Liter Destillat). Als Digestif sollte dieser Brand alleine genossen werden. Hochwertige Ausstattung mit Zinnschärpe und Zinnstopfen in einer Holzkiste.

## SENSORIK

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



**DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.**