

# MIRABELLENBRAND

**Frucht/Obstsorte:** Mirabelle, Großsteinobst  
**Herkunft:** Rheinhessen  
**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
410870	0,7		4017869100075	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
410830	0,35		4017869100723	16,5 x 7,5 x 7,5	700
410850	0,05		4017869103601	10,5 x 4,5 x 4,5	180
410838	3,0	XXL	4017869102833	44,0 x 23,0 x 6,5	5000

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Zusammenspiel von Mirabellen aus zwei verschiedenen Anbaugebieten verleiht dieser Cuvée den ganz besonderen Charakter. Die süßen, duftigen Mirabellen aus Lothringen und die feinwürzigen aus Hessen harmonieren in Perfektion miteinander. Es werden nur perfekt gereifte und noch am Baum hängende Früchte geerntet.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 10 kg Mirabellen.

## ARGUMENTATION

Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif oder zum Dessert als korrespondierende Frucht.

## 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.**