

QUITTENBRAND COLORLINE

Frucht/Obstsorte:	Quitte, Kernobst
Herkunft:	Baden Württemberg / Österreich
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
485007	0,7	mit Samtbeutel	4017869101645	20,0 x 10,5 x 10,5	1450

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Quitte – eine heutzutage rare Frucht – wird in Deutschland nur noch von wenigen Liebhabern in sonnigen und geschützten Lagen Württembergs und in Österreich angebaut. Sie ist sehr aromatisch und gehört zu der am aufwendigsten zu verarbeitenden Frucht in der Obstbrennerei. Bis sie nach dem ersten Frost gepflückt wird, war sie hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt, was das Aroma stark entwickelt hat. Im Geschmack ist dieser Brand herb-würzig, dabei rund, komplex und mit langem Abgang.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 20 kg Quitten.

ARGUMENTATION

Unser klassischer Quittenbrand in einer hochwertigen Ausstattung. Etikett und Verschluss aus Zinn und Messing im farblich abgestimmten Samtbeutel.

Ein erklärungsintensives Produkt, an dem sich die Geister scheiden. Als Digestif oder als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht.

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.