

QUITTENBRAND

Frucht/Obstsorte:	Quitte, Kernobst
Herkunft:	Baden Württemberg / Österreich
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
411070	0,7		4017869100082	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
411030	0,35		4017869100747	16,5 x 7,5 x 7,5	700
411050	0,05		4017869103595	10,5 x 4,5 x 4,5	180
411038	3,0	XXL	4017869103359	44,0 x 23,0 x 6,5	5000

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 18 kg Quitten.

ARGUMENTATION

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 Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.