

ZWETSCHGENBRAND

Frucht/Obstsorte:	Pflaume / Spätzwetschge, Steinobst
Herkunft:	Franken
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton 4er Karton (nur 0,05 l)



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
411370	0,7		4017869100105	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
411330	0,35		4017869100754	16,5 x 7,5 x 7,5	700
411350	0,05		4017869103588	10,5 x 4,5 x 4,5	180

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die fränkischen Spätzwetschgen schmecken am besten, wenn sie in voller Reife geerntet werden. Erst dann sind sie perfekt, um daraus unseren Zwetschgenbrand zu destillieren. Obwohl oft verkannt, ist dieser Brand ein Erlebnis voller Kraft und Finesse. Saftige, fruchtige Aromen voller Duft und Eleganz.

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

ARGUMENTATION

Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif.

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.