



SCHWARZ
BRENNEREI

VOGELBEERBRAND

BESCHREIBUNG:

Unverkennbarer Duft nach frischem Marzipan, Bittermandel und Erdnüssen

Am Gaumen komplex, frisch geriebenes Marzipan, Amarena-Kirsche, dezent nussige Anklänge.

Facettenreich, vollmundig, elegantes Finale

42% Vol., 0,35L

HERSTELLUNG:

Die verschiedenen Sorten unserer wild wachsenden Vogelbeeren ermöglichen es uns im Destillat eine maximale Aromavielfalt zu erreichen. In abklingender Gärung werden die Vogelbeeren im zweifachen Brennverfahren aromaschonend destilliert.

LAGERUNG: 1-2 Jahre im Stahlbehälter

SERVIERTEMPERATUR: 18-20°C

