

Mandarinengeist - Tardivo Di Ciaculli - Deutschland - 0,35 Liter - Spiritus Rex



Beispielbild

Rebsorte

Mandarino - Tardivo Di Ciaculli

Passt zu...

Desserts, Solist, Digestif

Beschreibung

Ein Mandarinengeist, der die ganze kreative Inspiration von Matthias Sievert herauskristallisiert. Ein Destillat, das in einem kompromissfreien schöpferischen Ausdruck den Atem der Erde Siziliens und die flüssige Erinnerung des Ciaculli-Mandarinenhains befreit. Weltklasse!

Hersteller: Spiritus Rex
Lage: -
Keller: Bad Malente
Anbaugebiet: -
Herkunftsland: Deutschland
Bodenart: -
Anbau: Diese süße und saftige Mittelmeermandarine (Tardivo Di Ciaculli) ist aus einer spontanen Mutation der kleinen Mandarion dell'Avana um 1940 entstanden. Das fruchtig feine Aroma ist einzigartig. Benannt nach der Gemeinde Ciaculli im Hinterland von Palermo. Erntezeit: März-April.

Herstellung/Lagerung: Ciacullis, auch als späte Mandarine bekannt, ist reich an Carotinoiden, Vitamin C und Mineralsalzen. Der Begriff stammt von der sizilianischen Redewendung "Ciachi" Stein (kleine Kalksteine von der Pflasterung des Dorfes, die vom Monte Grifone fielen). Slow-Food Frucht.

Geschmack: -
Farbe: -
Füllmenge: 0,35 l
Allergene: -
Qualitätsstufe: Geist
Trinktemperatur: 18-22 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt: 42,00% Vol.
Restsüße: -
Säuregehalt: -

Infos über den Hersteller

Der würdige Gralshüter der legendären Edelobstbrennerei Stählemühle kommt aus Bad Malente und heißt Matthias Sievert. Er ist ein wahrer Künstler am Destillierapparat. Mit einigen Equipments und den Rezepturen aus Eigeltingen lebt so ein Teil bei Matze in Schleswig-Holstein weiter.

