

Weinzentrale

EBERLE

Vogelbeerbrand Unfiltriert 0,5 Liter - Lantenhammer

Art.-Nr: 06130



Beschreibung:

Im Duft vielschichtig und komplex: Blütennoten, herbfruchtig nach dunklen Beeren, süßlich unterlegter Marzipan-Ton. Im Geschmack typisch Vogelbeere, harmonisch und mit feinherbem Finale. Im Nachhall süßbeerig, weich, lang. Unfiltriert. Normalerweise wird der Brand filtriert, danach ist das Destillat klar. Limitiert.

Hersteller:

Die Wurzeln der Lantenhammer Destillerie liegen im Jahr 1928 mit einer Enzianbrennerei. Heute führt die dritte Generation das Unternehmen. Unglaubliches Engagement und grenzenlose Kreativität ergeben pure Qualität. Es entstehen Produkte, die von Kennern und Feinschmeckern geschätzt werden.

Anbau:

Die Vogelbeeren werden in Böhmen und Mähren wild gesammelt oder stammen von dort aus kontrolliertem Anbau. Die Früchte werden gefroren angeliefert und sind dadurch milder im Geschmack. Mit frischem Quellwasser aus der "Bannholzquelle" vollendet.

| | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------------------|------------------------------------|
| Rebsorte - | Region Bayern | Alkoholgehalt 42 % Vol. | Trinktemperatur 14-18 °C |
| Weingeschmack - | Qualitätsstufe Landwein Oberrhein | Restsüße - | Ausbau - |
| Weinstilistiken - | Bodenart - | Trinkfenster - | Flaschengröße 0,5 Liter |
| Verschlussart - | Bewirtschaftung - | Zusatzstoffe - | Karaffieren - |

Passt zu