

Weinzentrale

EBERLE

Wildkirschbrand 0,5 Liter - Lantenhammer

Art.-Nr: 06132



Beschreibung:

Eine intensive Fruchtnote dominiert herb und kräftig den voluminösen Körper. Trotz des Entsteinens der Früchte präsentiert sich im Geschmack auch ein typischer Mandelton. Ideal nach deftigen Speisen mit dunklen Soßen. 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 Früchte werden von Sammlern im Odenwald und im nördlichen Franken wild geerntet. Vor dem Einmischen werden sie komplett entsteint.

Rebsorte -	Region Bayern	Alkoholgehalt 42 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Obstbrand	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,5 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu