

Weinzentrale

EBERLE

Sauerkirschbrand Unfiltriert 0,5 Liter - Lantenhammer

Art.-Nr: 06141



Beschreibung:

Intensiver Duft nach Kirschblüten und praller Frucht. Im Geschmack typisch Sauerkirsche und angenehm filigran. Durch die Zugabe von Wasser zum Destillat entsteht eine Trübung. Diese kann von Jahr zu Jahr unterschiedlich sein. 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 hochwertigen Sauerkirschen stammen aus Vertragsanbau aus der Gegend um Meißen in Sachsen. Durch möglichst langen Kontakt mit dem Baum wird das Aroma der Früchte intensiviert. Mit frischem Quellwasser aus der "Bannholzquelle" vollendet.

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

Passt zu