

Weinzentrale

EBERLE

Mirabellenbrand 0,5 Liter - Lantenhammer

Art.-Nr: 06143



Beschreibung:

Ein Destillat mit sortentypischem und intensivem Aroma. Den Duft könnte man fast schon als betörend bezeichnen. Mit viel Finesse und Eleganz. Lang und weich am Gaumen. 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 kleine gelbe „Pflaume“ wird im lothringischen Raum bei Nancy und Metz in kleineren Familienbetrieben angebaut und geerntet. Ein kleiner Teil kommt auch aus Franken in der Gegend um Randersacker.

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