



Vieille Prune

Distillerie Etter Soehne

Description:

Die Pflaumen sind die zuckersüßen Löhrpflaumen, welche sich für die Destillation hervorragend eignen, zumal diese im hochreifen Stadium von selbst vom Baum fallen. Von Hand sortiert und mit dem Refraktometer auf ihren Zuckergehalt geprüft, werden die Pflaumen eingemaischt und einer temperaturkontrollierten Gärung zugeführt. Nach erfolgter, langsamer Destillation werden die besten Partien des Löhrpflaumen-Brandes zuerst in 50 Liter Glasballons und dann in Eichenfässern gelagert. Die Lagerzeit dauert ungefähr vier Jahre und ergibt die perfekte Harmonie aus fruchtigen, floralen und würzigen Aromen und Düften.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Der Vieille Prune ist ein idealer After-Dinner-Drink am Kaminfeuer. Zu einer wirklich kräftigen Havanna, wie einer Bolivar Robusto genossen, können in der Flasche leicht ein paar Gläschen fehlen! Auch zu frischem Pflaumenkuchen, lauwarm aus dem Ofen, mit Mandelsplittern, Zimt – ein wahrer Hochgenuss!

Température:

Pays d'origine: Suisse
Vol. alcool: 41.0%
N° article: 02234--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vieille Prune

Distillerie Etter Soehne

Herkunft: Suisse
Vol. alcool: 41.0%