



Vallendar Zibartenbrand Wildpflaume

Obstbrände - Deutschland

Edler Obstbrand mit zartem Marzipanaroma, eine Rarität unter den Spirituosen.

0,5 Liter - Vol 40%

€ 87,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 43,50

Artikel: Vallendar Zibartenbrand Wildpflaume

Land: Deutschland

Region: Eifel, Kail

Klassifizierung: Edeldestillat

Erzeuger: Brennerei Hubertus Vallendar

Fruchtsorte: Wildpflaumen aus Südbaden.

Alkohol: 40%

Aroma: Intensive Nase, etwas parfümiert, Schlehen-Pflaumen-Assoziationen, feine Bittermandel-Marzipan-Noten, elegante Röstaromen, etwas Nuss, getrocknetes Waldkräuter-Bukett.

Geschmack: Typische Aromatik, ein Hauch Zwetschken, schönes Stein-Frucht-Röst-Spiel, Dörrobst, Kakao, Karamell, etwas stielig-holzige Würze, zarte Herbe, leicht belegend, gute Dichte und Länge.

Abgang: Wunderschön geschmeidig, weich und vollmundig.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Auszeichnungen: Goldmedaille "World Spirits Awards 2012" 92 Punkte von 100 Punkten.

Die Destillate werden nur aus den besten Früchten gewonnen, die im perfekten Reifestadium geerntet wurden. Damit sich das Aroma der Früchte frei entfalten kann, wird ausschließlich besonders weiches und natürlich reines Urgesteinwasser verwendet. Dies gewährleistet den eleganten Körper der Destillate.

Die Wildpflaume (Zibarte) liefert kleine gelbgrüne Früchte, die kaum größer sind als die der Schlehe. Nach dem ersten Frost werden sie geerntet. Sie sind ausgesprochen gerbstoffhaltig und werden nur in der Obstbrennerei verarbeitet. Der durchschnittliche Zuckergehalt der Früchte, die im Geschmack mehr an Schlehen als an Pflaumen erinnern, liegt bei 15,8% (60-70 Grad Öchsle).

Die Brennerei Hubertus Vallendar wurde in zwei von drei möglichen Kategorien zur „Distillery of the Year 2011“ gekürt und ist somit der Superstar des World Spirits Awards 2011 und erneut auch in 2012.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Brennerei Hubertus Vallendar GmbH & Co. KG

Anschrift: Hauptstr. 11, 56829 Kail

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024