



Hinricus Noyte's Feiner Brand von der Wismarer Mumme - Bierbrand 0,1 Liter

Klare - Spezialität

Eine lokale Spezialität, nach original Rezept im Eichenfass gereift.

0,1 Liter - Vol 40%

€ 65,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 6,55

Artikel: Hinricus Noyte's Feiner Brand von der Wismarer Mumme - Bierbrand

Land: Deutschland

Region: Wismar

Erzeuger: Hinricus Noyte's

Alkohol: 40%

Charakteristik: Hergestellt aus dem Bier "Wismarer Mumme". Nach historischem Vorbild in einer kleinen Vollkupferanlage gebrannt und anschließend in kleinen Eichenholzfässern gelagert, was das unverkennbare Aroma garantiert.

Farbe: Warmer Gelbton

Trinktemperatur: Leicht gekühlt oder auch bei Zimmertemperatur.

Auszeichnungen: 2017 zum 3. Mal mit dem Bundesehrenpreis des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet. Dies ist die höchste Ehrung, die ein deutsches Unternehmen der Ernährungswirtschaft für seine Qualitätsleistungen erhalten kann. Von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. zudem mit dem Preis für langjährige Produktqualität ausgezeichnet.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Wasser, Bierbrand

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 233 kcal

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH Wismar

Anschrift: Kleine Hohe Str. 15, D-23966 Wismar

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: 11.07.2022