



Hinricus Noyte's Edler Brand von der Reineclaude

Obstbrände - Deutschland

Feiner Reineclauden-Brand - Über 25 Jahre in Steinzeug gelagert.

0,35 Liter - Vol 42%

€ 108,43 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 37,95

Artikel: Hinricus Noyte's Edler Brand von der Reineclaude

Land: Deutschland

Erzeuger: Hinricus Noyte's

Fruchtsorte: Reineclaude

Alkohol: 42%

Farbe: Kritstallklar

Serviervorschläge: Genießen Sie den Duft und Geschmack der königliche Edelpflaume am besten in einem bauchigen Glas.

Auszeichnungen: DLG - Auszeichnung in Gold 2014

Die Reineclaude ist eine gelb-grüne Edelpflaume, benannt nach einer französischen Königin des 15. Jahrhunderts. Inzwischen ist diese alte Frucht recht selten geworden, denn vielfach musste sie ertragsreicheren Pflaumensorten weichen. Durch Zufall konnte die Firma Hinricus Noyte's von den Erben eines süddeutschen Kleinbrenners ein über 25 Jahre gereiftes, im Steinzeug gelagertes Destillat erwerben.

Produktdetails

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: 11.06.2021