



Lantenhammer Vogelbeerbrand unfiltriert

Obstbrände - Deutschland

Ein Edelbrand für Kenner und Liebhaber dieses eigenwilligen Geschmacks.

0,5 Liter - Vol 42%

€ 98,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,00

Artikel: Lantenhammer Vogelbeerbrand unfiltriert

Land: Deutschland

Region: Schliersee

Erzeuger: Lantenhammer Destillerie GmbH

Fruchtsorte: Vogelbeere / Eberesche Die aus Böhmen und Mähren stammenden Früchte werden wild gesammelt oder stammen von dort aus kontrolliertem Anbau.

Alkohol: 42%

Aroma: Komplex und vielschichtig, nach anfänglichen Blütennoten entfalten sich herb-fruchtige Aromen nach dunklen Beeren, mit einem Hauch von blättrigen Aromen und süßlich unterlegtem Marzipan-Ton, typisch für die Vogelbeere.

Geschmack: Intensiv nach Vogelbeere gut eingebundener und tragender Alkohol, absolut harmonisch.

Abgang: Feinherb, süße Beerennote, weich und mit unglaublicher Länge.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Nach kräftigen Gerichten mit dunklen Saucen.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Destillerie Lantenhammer GmbH

Anschrift: Josef-Lantenhammer-Platz 1, 83734 Hausham/Schliersee

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: 12.02.2021