



Pascall Mirabelle

Obstbrände - Frankreich

Mirabellen sind für die Herstellung von Obstbrand sehr geeignet und eine besonders hochwertige und begehrte Obstsorte.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 25,43 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 17,80

Artikel: Pascall La Vieille Mirabelle

Land: Frankreich

Region: Fougères

Erzeuger: Distillerie La Cigogne

Alter: 6-jährige Lagerung in glasbeschichteten Behältern.

Fruchtsorte: Sonnengereifte, aromatische Mirabellen

Alkohol: 40%

Charakteristik: Unnachahmlich feiner, dezent fruchtiger Geschmack.

Besonderheit: La Vieille Mirabelle ist eine Spezialität des Hauses Pascall.

Serviervorschläge: Als Digestiv nach dem Essen oder zum Kaffee handwarm getrunken.

Nach alter Tradition werden vollreife Mirabellen 2-fach im Kupferkessel destilliert. Das feine Destillat lagert in Fougères über viele Jahre bis zu seiner vollendeten Reife.

Die Distillerie La Cigogne in Fougères (Vogesen) wurde 1864 gegründet. Die erlesenen, aromatischen Früchte für die Edelobstbrände stammen aus der Umgebung und werden erntefrisch verarbeitet. Durch die traditionelle zweifache Destillationsmethode in Kupferkesseln und die Verwendung von bestem Wasser aus den Vogesen zeichnen sich die Pascall Eaux-de-Vie durch Qualität, Reinheit und feinen Charakter aus.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Distillerie La Cigogne

Anschrift: Fougères, France

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: 01.01.2021