



Lantenhammer Waldhimbeergeist unfiltriert naturtrüb

Obstbrände - Deutschland

Dieser exzellente Waldhimbeergeist Edelbrand begeistert durch Aromafülle.

0,5 Liter - Vol 42%

€ 79,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 39,95

Artikel: Lantenhammer Waldhimbeergeist unfiltriert naturtrüb

Land: Deutschland

Region: Schliersee

Erzeuger: Lantenhammer Destillerie GmbH

Fruchtsorte: Waldhimbeeren

Alkohol: 42%

Charakteristik: Intensiver Duft und Geschmack nach frischen Früchten. Feine Struktur und etwas kräftiger als filtrierter Waldhimbeergeist, (man glaubt er hätte mehr Stärke als die filtrierte Variante).

Besonderheit: Ohne jegliche Zusätze und in limitierter Menge hergestellt.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Ideal nach fruchtbetonten Desserts.

Die Früchte für Lantenhammer Waldhimbeergeist unfiltriert naturtrüb werden wild gesammelt in den Bergen und Wäldern der Karpaten, des Riesengebirges und Ausläufern der Hohen Tatra. Waldhimbeeren unterscheiden sich von den Gartenhimbeeren durch ihren intensiveren Geschmack.

Die Trübung des Edelbrandes ist natürlichen Schwankungen unterworfen. Es sind hauptsächlich Bestandteile die sich bei niedrigen Temperaturen bilden (Kältetrübung z.B. bei 6-8 °C). Je wärmer desto klarer und je kälter desto trüber, so gibt sich der Waldhimbeergeist im Glas. Es wird empfohlen ihn bei Zimmertemperatur (16 - 18 °C) zu genießen. Die Trübung ist dann kaum zu sehen, aber dies stellt keine Qualitätsminderung dar. Es ist eine Laune der Natur.

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: 31.05.2024