

## Mirabellenbrand 43%



### **Marille (Lat. Prunus Armeniaca)**

Ausschließlich aus dem besten Anbaugebiet, der Wachau. Das besondere Kleinklima an der Donau beschert der Marille die weichen und intensiven Aromen. Von Obstbauern zwischen Melk bis Krems.

### **Maischung**

Schonende Verarbeitung, eingemaischt mit ca. 10 % Steinanteil, dadurch keine Blausäure und Etylcarbamat in der Maische. Vergärung mit Kaltgärhefe bei 15°C, Gärzeit ca. 4 Wochen.

### **Brennverfahren**

Durch 2-faches Brennen mit traditionellem Rauhbrand und anschließendem Feinbrand im Kupferkessel.

### **Lagerung**

Lagerzeit für mind. 12 Monate.

### **Sensorik**

Marille mit intensivem Geschmack. Reine Natur und duftendes Aroma. Feine Note in der Nase und weicher Geschmack, bleibt lange anhaltend am Gaumen.