

## Waldhimbeergeist 42%



### **Waldhimbeere (Lat. Rubus Idaeus)**

Von Hand gesammelt im Bayrischen Wald, den Karpaten und der Hohen Tatra. Ein reineres und feines Aroma, das nicht mit der Haushimbeere vergleichbar ist. Sehr intensiver Geschmack.

### **Maischung**

Im Ansetzverfahren mit 96 % Neutralalkohol übergossen, hierdurch entziehen wir das wertvolle Aroma. Der Ansatz beträgt 10 Tage.

### **Brennverfahren**

Sehr schonende und langsame Destillation mit einer Dauer von rd. 3,5 – 4 Stunden. Hierdurch wird die ganze Fülle der Aromen gewonnen.

### **Lagerung**

Lagerzeit für mind. 12 Monate.

### **Sensorik**

Feine Aromen, duftend und intensiver Geschmack. Ideal zu Wild und nach Desserts die fruchtig sind.