

Haselnussgeist 42%



Haselnuss (Corylus avellana)

Knackige Haselnuss mit duftenden Aromen. Die Samen der Haselnuss enthalten rund 60 % Öl, und verleihen das besondere Aroma. Eine aufwendige Verarbeitung der Nüsse zu Haselnussmehl ist notwendig, erst durch die Röstung kommt das intensive Karamell Aroma zu Tage.

Maischung

Das Haselnussmehl nach dem rösten im Ansetzverfahren mit 96 % Neutralalkohol übergossen, hierdurch entziehen wir das wertvolle Aroma. Der Ansatz beträgt 12 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

Intensiv duftend in der Nase, Nuss-Nougat Düfte verführen die Nase, milder Abgang, mit lange anhaltendem Abgang.