

Fränkischer Zwetschgen Brand 43%



Zwetschge (Lat. *Prunus domestica* subsp. *domestica*)

Die Hauszwetschge oder Bauernpflaume ist eine sehr alte, spätreife Zwetschgensorte. Die Früchte sind klein, die Farbe der Schale ist blaurot bis blauschwarz und das Fruchtfleisch ist gelbgrün bis orange. Die Früchte haben ein ausgezeichnetes Verhältnis von Süße und Säure mit einem ausgeprägtem Zwetschgenaroma. Geerntet im Fränkischen, in der Nähe von Volkach, mit Blick auf den Main. Dieses milde Klima sorgt für eine gute Aromaentwicklung.

Maischung

Schonende Verarbeitung, Vergärung mit ca. 30 % Steinanteil, dadurch keine Blausäure und Etylcarbamat in der Maische. Vergärung mit Brennerei Reinzuchthefer bei 16°C, Gärzeit ca. 6 Wochen.

Brennverfahren

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

Lagerung

Lagerzeit für mind. 4 Jahre.

Sensorik

Intensiv und volles Aroma. Ganz Ausgeprägte Fruchtnote und lang anhaltender Geschmack im Abgang. Nicht zu vergleichen mit Mirabelle.