



# Deutschland, Fruchtbrand

Faude Blutorange aus Sizilien 42%

## Herkunft

Deutschland

## Allergenhinweis

Enthält Sulfite

## Alkoholgehalt

42.00%

## Charakter

Für diesen hochwertigen Brand werden die Früchte für eine ganze Weile in Alkohol mazeriert (angesetzt). Dabei lösen sich die ätherischen Öle der Blutorangenschale im hochprozentigen Alkohol. Dann kommt der sorgfältige Destillationsprozess, bei dem Wasser und Alkohol getrennt werden. Übrig bleibt ein hocharomatisches Destillat mit über 80% vol., das dann auf die Trinkstärke von 42% vol. eingestellt wird. Auf eine Kältefiltration verzichtet Florian Faude ganz bewusst, da hier zu viele Aromen verloren gingen. Was später hier im Glas landet, kann getrost als Spaziergang durch eine sizilianischen Orangenplantage beschrieben werden. Faude Feine Brände steht im allerbesten Sinn, für Aromenkonservierung mittels Destillation! Der Blutorangegeist duftet nach vollreifen Früchten, die einen förmlich einladen, in sie hineinzubeissen. Ein Aromenspektakel eröffnet sich auf dem Gaumen: leicht bittere Noten, gefolgt von dieser unverschämten Fruchtigkeit, der Süsse und schliesslich subtiler Vanille - und bei alledem nimmt man keinerlei alkoholische Schärfe wahr. Ein Gedicht!

## Produzent/Marke

Faude feine Brände