



Schweiz, Fruchtbrand

Streuli's Wilder Champagner Edelbrand 42%

Herkunft
Schweiz

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
42.00%

Charakter

Der für diesen Brand verwendete Apfel - ein sogenannter Wildling - stammt ursprünglich von der Sorte ?Champagner ReINETTE? ab und wächst auf einem alten Hochstammbaum auf unserem Hof, der weltweit einzige Baum dieser Sorte. Er liefert jedes Jahr Obst für durchschnittlich 20 Flaschen Apfelbrand. Die Apfelsorte ?Champagner ReINETTE? stammt ursprünglich - wie's der Name schon sagt - aus der Champagne und zwar aus dem Jahre 1667. Frische Apfelaromen an der Nase; kräftig am Gaumen mit anhaltendem Finale. Produktionsmenge: 65 Flaschen. Für eine Flasche dieses Brandes benötigt es rund 8 kg Äpfel.

Produzent/Marke

Streuli's Privatbrennerei