



Schweiz, Fruchtbrand

Morand Eau-de-Vie de Mirabelle 43%

Herkunft
Schweiz

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
43.00%

Charakter

EMirabellen gehören zur Artenfamilie der Pflaumen und werden manchmal auch als Gelbe Zwetschgen bezeichnet. Die in Mittel- und Südeuropa beheimateten Bäume bilden etwa 2cm grosse, kugelige, wachsgelbe Steinfrüchte aus, die sehr süss schmecken. Das bekannteste Verwendungsgebiet der Mirabellen ist in destillierter Form: Mirabellenbrand hat eine lange Tradition der häuslichen Herstellung und ist in ländlichen Gebieten mit vielen Obstbäumen und Kleinbauernbetrieben allseits bekannt. Morand entstand 1889 als Walliser Familienbetrieb und bietet Sirups, Edelobstbrände sowie Fruchtliköre an. Die Früchte, die vor der Kulisse der steil aufragenden Berggipfel gedeihen, werden in Holstein-Kupferbrennkesseln mit dreistufiger Rektifikationskolonne in hochprozentige Eaux-de-Vie umgewandelt. Der Mirabellenbrand eignet sich gut als Digestif und kann sowohl bei Zimmertemperatur als auch gekühlt getrunken werden. Manche Verkoster ziehen es auch vor, mit dem Fruchtbrand Eisdesserts, Obstsalate oder Cocktails zu verfeinern.

Produzent/Marke
Louis Morand & Cie SA