

SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

'Spitzer' ist der Name für die 'Dattelzwetschge' in Franken. Schon Ende des 18. Jh. in der Pomona Franconica beschrieben. Kleine, längliche Früchte. Saftig-süß, angenehmer Geschmack, hoher Zuckergehalt. Diese Eigenschaft prädestiniert sie als Rohstoff für edle Obstbrände.

DER BRAND

Geerntet von uralten Bäumen, transportiert der besonders milde Brand sehr gut das feine süße Zwetschgenaroma der Frucht. Tolle, klassische Nase, viel Frucht, sehr aromatisch, steinbetont, klarer Auftritt mit Röstaromen, saftige und mollig weiche Nuancen, schöne Extrasüße im Abgang.



DER BRENNER

Peter Piesch, Mendsgasse 2, 97236 Randersacker
Tel. 0931 707124, peter.piesch@web.de
www.haus-der-edlen-braende.de

Wer wissen will was Leidenschaft und Herzblut ist, muss das „Haus der Edlen Brände“ besuchen. Hier findet man eine unglaubliche Auswahl an sortenreinen Streuobst-, Beeren-, Treber- und Raritätenbränden. Alle Früchte werden von Hand geerntet und doppelt gebrannt.



Der Brand ist auch erhältlich bei der Main-Streuobst-Bienen eG.