

SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

Sehr stark wachsende Sorte, die früher oft als Stammbildner verwendet wurde. Die robusten Bäume bringen hohe Erträge. Bis in die 60er Jahre wurde er daher insbesondere in Süddeutschland vermehrt. Die kegelförmigen Früchte werden vor allem als Wirtschafts- und Mostapfel verwendet.

DER BRAND

Der feine Brand aus dem 'Unseldepfel' ist minzig, frisch, harmonisch, rund, fein, zart und leicht gerbstoffbetont.



DER BRENNER

Christoph Rosenberger, Aschaffener Str. 30
63825 Schöllkrippen
Tel. 06024 80658, destille-cr@online.de
www.brillen-imhof.de/destille-christoph-rosenberger
In unserer Brennerei in fünfter Generation (seit 1814) verarbeite ich hauptsächlich regionale Produkte. Es gibt bei mir unter anderem 20 sortenreine Apfelbrände aus dem Kahlgrund.



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