

SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

Altüberlieferte und typische Regionalsorte. Die Bäume wachsen zunächst stark in die Höhe und prägen im April mit ihrer Blüte den Frühlingsaspekt in unseren Streuobstwiesen. Sie schmeckt am besten, wenn sie vollreif geerntet wird. Erst dann lässt sich daraus ein edler Obstbrand destillieren.



DER BRAND

Der Brand unserer 'Fränkischen Hauszwetschge' aus den Mainauen ist geprägt von einem zarten, süßlichen Zwetschgenaroma. Im Geschmack zeigt er konzentrierte Frucht mit langem weichem Finale. Seine schmeichelnde Reife holte er sich bei seinen Früchten, die bis spät in den goldenen Oktober reifen durften.

DER BRENNER

Manfred Rothe, Hauptstr. 14, 97334 Nordheim
Tel. 09381 4579, info@edelbraende-rothe.de
www.weingut-rothe.de

Seit seiner Gründung im Jahr 1985 ist das Weingut Rothe Bioland-Betrieb. Unser Familienunternehmen ist der Tradition ebenso verbunden wie der Experimentierfreude. Beides wird in den Rothe-Weinen und -bränden vereinigt – und Sie können das schmecken!



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