

Das Herz

Gewürzluiken Apfelbrand

Art:	Obstbrand
Inhalt:	0,2 L, 0,5 L
Alkohol	41 %vol
Herkunft:	von unseren biozertifizierten Streuobstwiesen
Rohstoffe:	Gewürzluiken Apfel



Geschichte: Der Gewürzluiken Apfel ist eine alte Apfelsorte, die 1885 zufällig in Nordwürttemberg gefunden worden ist. Bis heute ist die Apfelsorte hauptsächlich in Baden-Württemberg verbreitet. Der Apfel ist vor allem auf Streuobstwiesen sehr beliebt, da der Apfel sehr schmackhaft ist und neben seiner Süße auch eine feine Säure besitzt.

Herstellung: Die Äpfel für diesen Apfelbrand werden von Hand auf unseren Streuobstwiesen aufgelesen und aussortiert. Nur die besten Äpfel werden dann weiterverarbeitet. Zunächst werden sie mittels eines Musers zerkleinert und dann zu einer Maische weiterverarbeitet, die dann mit viel Zeit vergären darf, bevor sie im Winter zu diesem feinen Apfelbrand destilliert wird.

Geschmack: Der Gewürzluiken Apfel ist ein sehr feiner, aber auch floraler Apfel. Dies spiegelt sich auch im Geschmack dieses Brandes wieder. Die klar erkennbaren Apfelnoten werden von einer feinen kräutrigen Note ergänzt. Am Abgang sind dann auch Noten von Vanille und einer leichten Säure erkennbar, die den Brand zu einem richtigen Gaumen-Feuerwerk werden lässt.

Empfehlung: perfekt als Digestif oder zum schwäbischen Ofenschlupfer



In unseren Edelbränden steckt Natur pur. Wir verzichten auf zugesetzte Aromen.