

# Das Herz

## Goldparmänen Apfelbrand

Art:	Obstbrand
Inhalt:	0,2 L, 0,5 L
Alkohol	40 %vol
Herkunft:	Gemmrichs Streuobstwiesen
Rohstoffe:	Goldparmänen Apfel



**Geschichte:** Die Goldparmäne ist eine der ältesten Apfelsorten überhaupt und vermutlich im 16. Jahrhundert in der Normandie, entstanden. Bereits im 18. Jahrhundert fand der Apfel, seinen Weg nach Deutschland. Hier ist er vor allem in Baden-Württemberg beliebt und verbreitet. Der Apfel besticht, durch seinen aromatischen Geschmack und seine roten Bäckchen. Aus dem Erwerbsobstbau ist der Apfel heute fast vollkommen verschwunden, da er hohe Standortansprüche hat und die Schale sehr schnell einrindet. Das Aroma bleibt dabei allerdings vollkommen erhalten und ist nur als Schönheitsfehler zu bezeichnen.

**Herstellung:** Die Goldparmänen werden ca. Anfang Oktober auf unseren Streuobstwiesen, von Hand, aufgelesen und aussortiert. Die qualitativ besten Äpfel werden dann weiterverarbeitet und mit dem Muser zerkleinert – die restlichen Äpfel werden von unserem örtlichen Streuobstverein verasfett. Der entstandene Obstbrei wird dann zu einer Maische weiterverarbeitet, die mit viel Zeit vergären darf, bevor sie bei uns schonend zu diesem feinen Edelbrand destilliert wird.

**Geschmack:** Der Edelbrand aus dieser aromatischen Apfelsorte ist gigantisch intensiv. Bereits in der Nase besticht der edle Brand durch seine Fülle an Apfelnaunen. Auch am Gaumen wird diese Geschmacksexplosion fortgeführt und durch leichte, nussige Aromen ergänzt. Der Goldparmänen Apfelbrand ist gerade deswegen so beliebt und ein Must-Have für jeden Apfelbrand- Liebhaber.

**Empfehlung:** Der Goldparmänen Apfelbrand lässt sich perfekt als Digestiv genießen, ist aber auch eine himmlische Ergänzung zu Omas Ofenschlupfer oder einem klassisch schwäbischen Apfelkuchen



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