

Das Herz

Quittenbrand

Art:	Obstbrand
Inhalt:	0,2 L, 0,5 L
Alkohol	40 %vol
Herkunft:	von unseren biozertifizierten Streuobstwiesen
Rohstoffe:	Apfelquitten



Geschichte: Der Ursprung der Quitte liegt im Kaukasus. Von dort hat sie sich auf der ganzen Welt verbreitet und ist in Deutschland hauptsächlich in den warmen Weinbaugebieten, in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg zu finden. Die Frucht spielt im Erwerbsanbau eine eher untergeordnete Rolle und ist hauptsächlich auf Streuobstwiesen und in Hausgärten zu finden. Die Frucht ist aufgrund Ihres intensiven Aromas ein beliebtes Obst zur Herstellung von Marmeladen, Chutneys und Obstbränden.

Herstellung: Die Herstellung von Quittenbränden, gilt unter Brennern als die Meisterdisziplin, da für die Verarbeitung viel Fingerspitzengefühl benötigt wird. In unserem Quittenbrand werden ausschließlich Apfelquitten von unseren Streuobstwiesen verarbeitet. Dafür werden nur die besten, vollreifen Früchte gepflückt, bevor sie einige Tage in Kisten nachreifen. Bereits beim Pflücken strömt der vollaromatische Quittenduft ums Gesicht. Vor der Verarbeitung, müssen die Quitten gewaschen und von Ihrem weißen Flaum befreit werden, da dieser unerwünschte Bitterstoffe beinhaltet. Danach werden die Quitten mühevoll zerkleinert und behutsam vergoren. Im Winter wird die Maische schonend in unserer Holstein Brennerei destilliert.

Geschmack: Dieser feine Edelbrand umspielt sofort die Nase mit Aromen von einem feinen Quittengelee. Diese Aromatik setzt sich am Gaumen fort und schmeichelt dem Gaumen weiter mit feinen Zitrusanklängen und einer feinblumigen Aromenwelt. Ein Meisterwerk, das noch lange am Gaumen präsent bleibt.

Empfehlung: Der perfekte Abschluss eines jeden Essens, aber auch perfekt als Grundlage für Cocktails oder in anderen Getränken.



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