

**Sliwovitz**

Obstbrand  
40% vol.

**Rohstoffe**

Pflaumen

**Reife**

-

**Ausbau**

4 Monate in Edelstahltanks

**Trinktemperatur**

18°C

Die reifen Pflaumen werden zuerst gepresst und dann zur Gärung in Edelstahlfässer abgefüllt. Während dieser belassen wir einen Teil der Pflaumenkerne unberührt, um die besten Bedingungen für ein Produkt zu schaffen, das den vollen Aromagehalt des Destillats grundlegend beeinflusst.

Der Ausbau erfolgt über vier Monate in Edelstahltanks, wodurch der Duft der Aromen bewahrt bleibt.

Der Obstbrand präsentiert sich farblos und kristallklar, mit einem intensiven und anhaltenden Aroma von süßen Mandeln. Im Geschmack bemerkt man eine ausgewogene Harmonie und herrliche Intensität, die sich dauerhaft und angenehmen fruchtig manifestiert.

Aus den fermentierten Pflaumen stammt der intensive Duft nach süßen Mandeln. Mit ihm verbindet sich die einzigartige Harmonie und der intensive, fruchtige Nachgeschmack. Zu Süßspeisen der Region oder allein als Obstbrand genossen ist dieses besondere Destillat der ideale Begleiter zu jeder Gelegenheit und Tageszeit.

**Abfüllgrößen und Verpackung**

70cl

