

DESTILLATE

Himbeergeist

Nr. 530

Die reifen Pfälzer Himbeeren werden zunächst frisch in reinem Alkohol eingelegt. Durch diese Mazeration geht das feine Aroma der Himbeeren in die Alkohol-Fruktmischung über. Diese Mischung wird dann im Brennkessel destilliert und es entsteht ein fruchtiger Geist.

Der Himbeergeist besticht durch sein wahnsinnig intensives Himbeeraroma. Extrem fruchtig und sehr zart mit leicht süßlicher Frucht eignet er sich auch hervorragend um fruchtigen Sorbets oder Desserts eine "beschwipste" Note zu verleihen.



WEIN

LESE

AUSBAU

LAGERFÄHIGKEIT

ESSENSEMPFEHLUNG

TRINKTEMPERATUR

ANALYSE A 40,0 %vol, S , RZ

