



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**016016**

**Quetsch 45% vol Zwetschgenbrand aus dem Elsaß**

**Distillerie Nusbaumer**

**Alkohol** 45 % vol.  
**Verschluss** SCHRAUBVER

Diese grosse, blaue, längliche Frucht, mit dem gelben und zarten Fruchtfleisch, die im Oktober reift, finden wir hauptsächlich im Elsass und auf den Hügeln der Haute-Marne und der Haute-Saône. Das daraus gewonnene Destillat ist bekannt für seinen milden Geschmack, seine Erlesenheit und für seine verdauungsfördernde Wirkung. Besonders durch den Zwetschenschnaps hat sich heute eine neue Art des Geniessens entwickelt : der Long-Drink, der die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten dieses Schnapses verjüngt und erweitert. Genießen Sie diesen edlen Obstbrand am besten bei Zimmertemperatur als Digestif oder in einer netten Runde mit Freunden.

**Land** **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

**Region** **Elsass**

Die elsässische Rebfläche bedeckt eine Fläche von etwa 12.000 Hektar entlang der Südostflanken der Vogesen, gegenüber dem deutschen Weinbauggebiet Baden und verfügt über ein vergleichbares Klima. Es bildet mit den gegenüberliegenden Flanken des Schwarzwaldes die Oberrheinische Tiefebene, ein bis zu 40 km breiter Gürtel, an dessen Rändern und Zungen der Gebirgszüge ideale Bedingungen für Qualitätsweinbau vorherrschen.

**Erzeuger** **Distillerie Nusbaumer**

Schon seit vielen Generationen wird in der Nusbaumer Familie Schnaps gebrannt. Im Herzen des elsässischen Villé-Tales stellt die Distillerie Jos.Nusbaumer die gesamte Palette edler Branntweine und Liköre nach alter Tradition her. Dank seines Kontinental-Klimas, mit warmen Sommern und rauen Wintern, lässt das Villé-Tal Früchte reifen, welche sich durch ihren Geschmack und Qualität bestens zur Herstellung von Branntweinen eignen.

<b>Bewertung</b>	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
1 Medaille	Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW	2022

Stand 02.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

## Zutaten

Stand 02.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

### Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)