



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

016021

Framboise 45% vol Himbeerbrand aus dem Elsaß

Distillerie Nusbaumer

Alkohol 45 % vol.
Verschluss SCHRAUBVER

Wie alle Früchte mit wenig Zuckergehalt, muss auch die Himbeere einen Prozess der Mazeration durchmachen. Als Alkoholzusatz wird nur Weinbrand verwendet, in einem Verhältnis, das 12,5 Liter auf 100 kg Früchte nicht übersteigen darf. Für die vorschriftsmäßige Produktion sind 8 kg Früchte notwendig, um 1 Liter Himbeergeist zu destillieren. Gereift in Steinguttöpfen oder Glasgefäßen sollte der Himbeergeist sehr jung getrunken werden, d.h. 2 Jahre nach seiner Abfüllung. Kühl serviert, wie der Poire Williams, entwickelt er seinen vollen und erlesenen Geschmack. Genießen Sie diesen edlen Obstbrand am besten bei Zimmertemperatur als Digestif oder in einer netten Runde mit Freunden.

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 Brantweine 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 Brantweinen eignen.

Zutaten

Stand 27.03.26. 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