



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Vieux Kirsch 45% vol

**Distillerie Nusbaumer
Elsass**

| | |
|---------------------------|-----------|
| Artikelnummer | 016005 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 3 |
| Alkohol | 45 % vol. |

| | |
|---------------------|--|
| Anbaugebiet | <p>Elsass</p> <p>Die elsässische Rebfläche bedeckt eine Fläche von etwa 12.000 Hektar entlang der Südostflanken der Vogesen, gegenüber dem deutschen Weinbaugebiet 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.</p> |
| Erzeuger | <p>Distillerie Nusbaumer</p> <p>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.</p> |
| Beschreibung | <p>Basis sind die "Guignes", saftige Süsskirschen, großkernig und schwarz, eine Veredelung der Wildkirschen aus dem Elsass und der Franche-Comté. Nach gründlicher Qualitätsprüfung werden die Früchte gepflückt, entstielt, in Gärbehälter aus Glas oder Holzfässer gefüllt und während 4 -5 Wochen täglich durchgerührt. So zieht der leichte, für den "Kirsch" typische Mandelgeschmack der Kerne in das Fruchtfleisch ein. 18 kg Kirschen sind notwendig um 1 Liter Brantwein herzustellen. Den Ältesten der Obstbrantweine, den "Kirsch", erkennt man an seiner Geschmeidigkeit und seinen zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten: als Long-Drink, Cocktail oder Digestif, im Grog und Punch, oder in der Küche zur Herstellung von Sorbets, zum Verfeinern der Backwaren und zum Abschmecken des Fruchtsalats.</p> |
| Empfehlung | <p>Genießen Sie diesen edlen Obstbrand am besten bei Zimmertemperatur als Digestif oder in einer netten Runde mit Freunden.</p> |
| Bewertung | <p>Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW 2021</p> |

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de