



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**Framboise 45% vol**

**Distillerie Nusbaumer  
Elsass**

<b>Artikelnummer</b>	016020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Alkohol</b>	45 % vol.

**Anbaugebiet**      Elsass

**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.

**Beschreibung**      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 Steingutöpfen 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.

**Empfehlung**      Genießen Sie diesen edlen Obstbrand am besten bei Zimmertemperatur als Digestif oder in einer netten Runde mit Freunden.

**Bewertung**      Silbermedaille    Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW      2014

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