WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Vieille Prune 42% vol

Distillerie Nusbaumer
Elsass

Artikelnummer	016030
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	42 % vol.
Temperatur	18-20°C

Anbaugebiet

Elsass
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.

Region

Distillerie Nusbaumer

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 rauhen Wintern, lässt das Villé-Tal Früchte reifen, welche sich durch ihren Geschmack und Qualität bestens zur Herstellung von Branntweinen eignen.

Beschreibung

Für die Herstellung der "Vieille Prune" werden wilde, runde und fleischige Pflaumen verwendet, die im Oktober reifen. Bei der Verkostung entfaltet die "Vieille Prune" die ganze Subtilität ihrer Herstellung.
Das Auge wird sofort von intensiver Bersteinfarbe verführt. Der darauf folgende abgerundete Geschmack lässt ein Bouquet an fruchtigen Aromen entstehen, um davon nur das Wesentliche zu bewahren, den Geschmack der Pflaume.

Empfehlung

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

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