FISCHER WEINE
SURSEE
GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882

Himbeergeist

FAUDE feine BRÄNDE

Flaschengrösse	50cl
Produzent	Faude Feine Brände, Bötzingen
Herkunft	Deutschland

Degustationsnotizen

Die von Hand gepflückten, sensiblen Früchte treffen immer strauchfrisch in der Destillerie von Faude ein. Anschliessend werden sie kurz mazeriert, damit ausschliesslich die intensiven Fruchtaromen, nicht aber die bitteren Noten der Kerne auf den Geist übergehen. So entfaltet dieser Geist ein intensives Himbeeraroma - kraftvoll und ausdrucksstark.

Angaben zum Produzent

Die Destillerie Faude feine Brände wurde 2006 gegründet und ist in Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden zuhause – eine der fruchtbarsten Wein-, Obst- und Gemüseanbauregionen Deutschlands. Alle Zutaten für ihre Brände werden handverlesen und tagesfrisch verarbeitet – höchste Reinheit und handwerkliche Qualität der Extraklasse. Gemäss Faude beginnt jedes Destillat im Ursprung. Am Baum, am Strauch oder auf dem Feld. Denn, was sich im Glas zeigt, muss die Frucht schon in sich haben. Dazu kommt Fingerspitzengefühl, ein guter Riecher und eine Prise Besessenheit.

http://www.faude-feine-braende.de