



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

50 cl

weitere Spirituosen

Himbeergeist



Faude Feine Brände, Bötzingen



40 % Vol.



Degustationsnotiz

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 Produzenten

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, einen guten Riecher und eine Prise Besessenheit.

faude-feine-braende.de

