Lantenhammer Destillerie GmbH

Lantenhammer Mirabellenbrand



Art.-Nr.:	040836
Gebinde:	1 x 0,50l Flasche
Alkoholgehalt:	42 %
Anbaugebiet:	Schliersee
Anbauregion:	Bayern
EAN:	4018395001041

Preise

Flasche 42,30 € brutto

Preis pro Liter: 84,60 €

UVP: ~~52,90 €~~ **-20%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die kleine gelbe "Pflaume" wird im lothringischen Raum bei Nancy und Metz in kleineren Familienbetrieben angebaut und geerntet. Ein kleiner Teil kommt auch aus Franken in der Gegend um Randersacker. Intensiv betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und zu allen Jahreszeiten hindurch angenehm und lustvoll zu trinken. Sanftes Einmaischen (nur Quetschung) in Gärbehältern und Ansetzen mit Reinzuchthefen. Temperaturgesteuerte Vergärung, ca. 18-20°C. Gärzeit: ca. 3 Wochen 2-fach gebrannt mit Rauh- und Feinbrand in Kupferkesseln nicht größer als 450 ltr. Inhalt. Langsame Destillation, Verwendung nur der Mittelläufe (Herzstücke) mit ca. 70% vol. Die Herzstücke reifen bis zu drei Jahre in unseren seltenen, atmungsaktiven Steingutfässern und entwickeln so ihr typisches Aroma.Mit frisch lebendigem Quellwasser der "Bannholzquelle" wird das aromatische Destillat auf die Trinkstärke von 42 % zurückgestellt.

Allergene

Hefe

4 018395 001041 >