Lantenhammer Destillerie GmbH

Lantenhammer Vogelbeerbrand unfiltriert



Art.-Nr.:	611201
Gebinde:	1 x 0,50l Flasche
Alkoholgehalt:	42 %
Anbaugebiet:	Schliersee
Anbauregion:	Bayern
EAN:	4018395005087

Preise

Flasche 48,90 € brutto

Preis pro Liter: 97,80 €

UVP: ~~57,90 €~~ -16%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Vogelbeeren auch Ebereschen genannt sind seit jeher in der Tradition alpenländischer Destillierkunst. Zwei verschiedene Sorten von Vogelbeeren sind bekannt, die bittere, nordische Vogelbeere und die süße mährische Vogelbeeren. Vor allem die süße mährische Vogelbeere wird für die Destillation verwendet. Die Bezeichnung stammt aus dem böhmisch-mährischen Bereich bei Brünn in der Tschechei. Vogelbeeren sollten nach dem ersten Frost am Bau geerntet werden, dadurch werden die Früchte milder und angenehmer im Geschmack. Heute werden jedoch die Beeren in Kühlhäusern gefrostet und bei uns gefroren angeliefert. Nach der dreijährigen Lagerung in alten Steingutbehältern ist das Vogelbeerdestillat ausgereift. LANTENHAMMER Vogelbeerbrand wird vor allem in den Herbst- und Wintermonaten angeboten. Sein herbfruchtiger, leicht mandeliger Geschmack eignet sich zu Wildgerichten oder herben Nachspeisen. Trinkempfehlung: Verwenden Sie ein Kelchglas (keine großen Schwenker) und trinken Sie LANTENHAMMER Vogelbeerbrand bei Zimmertemperatur. Die alte Volksweisheit, dass die Vogelbeeren giftig sind, stimmt nicht. Vogelbeeren schmecken roh gegessen nicht besonders, ergeben erst als Destillat Ihr volles Aroma.

Allergene

Mandeln

4 018395 005087 >