

## HOLUNDERBRAND EDELBRAND

Alkoholvolumen: 48 VOL.-%  
Serviertemperatur: 16-18 °C

Für eine Flasche 0,35 l werden 28 kg Holunderbeeren benötigt.



### EXPERTISE

Die reine Beere des bekannten wilden Holunders aus dem Rheingau und ihr feinwürziges Aroma verleihen diesem Brand seine rassige Kraft.

Die sauberen, vollreifen Beeren werden bei absolut trockenem Wetter von Hand geerntet, vollständig von den Dolden entfernt und direkt, ohne Stiele, weiterverarbeitet. Ein Holunderstrauch hat an allen grünen Teilen einen sehr herben Geruch. Die Blüten und Früchte bilden im Gegensatz dazu ein wunderbares, liebliches Aroma. Die traubenähnlichen Holunderbeeren müssen bei der Ernte vollständig reif und schwarz sein. Sie werden deshalb möglichst spät im Jahr geerntet.

Die Vergärung der Maische erfolgt schonend über etwa vier Wochen. Die anschließende Destillation wird möglichst frühzeitig durchgeführt. Das zart duftende Entrée setzt sich fort in einem glatten und eleganten Abgang.

Durch den geringen Zuckergehalt lassen sich Beeren schwer destillieren. Deshalb ist die Gesamtausbeute des Destillats als Essenz zu werten.

Ohne künstliche Aromen und Zucker.

### SENSORIK

Farbe: klar

Geruch: Remindert an blühende Holundersträucher im Frühling, edle, typische Fruchtnote, Honig-Holunder-Akzente, Honignester, dezenter Kakifruchtton.

Geschmack: Ausdrucksvolle Fruchtnote, leicht süße Ansätze, vollaromatisch, harmonisch, markanter Kakifruchtton. Leicht fruchtig-weichselig, Kirschanklänge.

Nachklang: Feinfruchtig, sauber und finessenreich im Abgang, elegant im Nachhall.

Gesamteindruck: Sein zart duftendes Entrée setzt sich fort in einem glatten und eleganten Abgang. Auch als Digestif ist er ein wahrer Genuss.



Frucht:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intensität:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alkohol:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nachhall:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## PRODUKTDATENBLATT

Artikelbezeichnung:	Holunderbrand
Hersteller:	Gebrüder Josef und Matthäus Ziegler Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Rohstoff:	Holunderbeeren   Beerenobst
Rohstoff Herkunft:	Deutschland   Rheingau
Spirituosen Gattung:	Brand   Beerenbrand
Lagerung:	Edelstahltank
Alkoholvolumen:	48 VOL.-%
Kennzeichnungspflichtige	
- Zusatzstoffe:	NEIN
- Zutaten:	NEIN
- Allergene:	NEIN
Farbstoff (Zuckercouleur):	NEIN
Zuckerzusatz:	NEIN
Bio:	NEIN
Vegan:	JA
Vegetarisch:	JA
Laktosefrei:	JA
Halal:	NEIN
Koscher:	NEIN
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton

Artikel-Nr.	Gebinde Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer Flasche
412440	1/0,35	Holunderbrand	4050814000297