

KÄSERS SCHLOSS APRIKOSENBRAND FRUCHTBRAND 40° 50CL



50cl

Fabricant

Käsers Schloss

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

Les abricots sont récoltés dès qu'ils sont mûrs et juteux. Ils sont broyés et mélangés à de la levure de fermentation. La fermentation, qui maximise les arômes, est suivie d'une distillation minutieuse dans la cour du château de Käser. Les arômes sont ainsi préservés au mieux. Après l'affinage, l'eau-de-vie, dont la production n'est que saisonnière, est mise en bouteille dans d'élégants flacons.

HIT 69.00

(y compris la TVA)