



# Gunzwiler Apricosenbrand Urs Hecht

**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**

<b>Typ</b>	Fruchtbrand
<b>Herkunft</b>	Fruchtdestillate, Gunzwiler Destillate, Gunzwil
<b>Produzent</b>	Gunzwiler Destillate, Gunzwil
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %
<b>Grösse</b>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	00397285

## **Bemerkungen**

Die Brennerei wurde an der Disti Swiss (Schweizerische Edelbrandprämierung) in Bern bereits zum vierten Male zur Brennerei des Jahres erkoren. Urs Hecht ist Brenner in der dritten Generation und ist ein "Qualitätsfanatiker". Er verarbeitet ausschliesslich Schweizer Früchte von ausgewählten Produzenten und liebt einheimische Obstsorten. Seine Brennfrüchte werden später als andere geerntet. Was Urs Hecht anstrebt, sind feinfruchtige, harmonische Brände ohne spitze Säure. Dafür braucht es perfekt ausgereifte Früchte. Auch nach der Ernte beschäftigen ihn dies selben Fragen. Wie seine Winzerkollegen vergärt Urs Hecht seine Früchte sowohl mit Wildhefe als auch mit Reinzuchthefen. Seine Eigenbrände lagern in Eichenfässern und zeichnen sich durch einzigartige Aromen, Geschmack und Harmonie aus. Gunzwiler Destillate die als Insider-Tip für Kenner und Geniesser gelten, bereiten Gaumenfreuden grosse Freude. Unter [www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch) finden Sie weitere ausführliche Informationen über den Schweizer Destillateur des

## **Degustationsnotizen**

Nochmals die Walliser. Die Unterwalliser sind es diesmal, welche Urs Hecht die wunderbaren Brenneprikosen liefern, welche sie von Mitte bis Ende Juli von Hand sorgfältig von ihren 20 bis 45 jährigen Bäumen pflücken. Und ebenso sorgfältig werden die Früchte danach in kleinen Behältnissen innerhalb von zwei Tagen ab dem Erntezeitpunkt nach Gunzwil gebracht. Der feine Edelbrand findet dann, wie alle

Edelbrände der Spezialitätenserie URS HECHT, nach fünf Jahren seinen Weg in die Flasche. Ein besonderer Genuss zu einem fruchtigen Sommerdessert.