



Gunzwiler Berner Rosenapfelbrand Barriqu

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

Typ	Fruchtbrand
Herkunft	Fruchtdestillate, Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Produzent	Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Ausbau	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt	40 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	00039725

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 finden Sie weitere ausführliche Informationen über den Schweizer Destillateur de

Degustationsnotizen

Der Berner Rosenapfel ist eine Sorte des Kulturapfels *Malusdomenstica*. Es handelt sich um einen Winterapfel. Er wurde als Zufallssämling um 1870 von F. Baumann in einem Wald bei Oppligen, Kanton Bern aufgefunden und von der Baumschule Daepf in Münsingen verbreitet, nachdem die ersten Früchte 1888 geerntet

worden waren. Die Berner Rosenäpfel werden bei uns im richtigen Zeitpunkt eingemaischt und destilliert. Das Destillat kommt anschliessend ins Barriquefass und wird mehrere Jahre gelagert. Er ist sehr speziell in der Frucht, hat einen angenehmen Abgang.