



# Gunzwiler Himbeerenbrand

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>	40 %
<b>Grösse</b>	20cl
<b>Artikelnummer</b>	00397122

## 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

## Degustationsnotizen

Die Himbeere ist seit dem Altertum als Heilpflanze bekannt. Im Mittelalter wurde sie vorallem in Klöstern kultiviert. Unsere Himbeeren werden im idealen Zeitpunkt sorgfältig eingemaischt. Die Destillation verlangt viel Zeit und Erfahrung. Das Destillat hat einen Auftakt mit schöner Aromausprägung. Intensiv in der Frucht. Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.