



# Gunzwiler Kirschbrand Eichberg LU

**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>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	00397025

## **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**

Würden jemals die besten Kirschwiesen der Schweiz den Status von Grand-Cru-Lagen erhalten, wäre der Eichberg im Kanton Luzern bestimmt dabei. Von hier beziehen wir unsere besten Kirschen. Unter anderem von der Sorte Lauerzer, die für Kenner bereits einen magischen Ruf hat. Der Eichberg Kirschbrand ist aber immer eine Cuvée aus drei verschiedenen Sorten. Denn bei diesem Brand soll

eben nicht eine einzelne Sorte im Vordergrund stehen, sondern das Ursprungsgebiet, eben die Lage Eichberg. Ein in jeder Beziehung gelungener Kirsch: aromatisch, fruchtig, typisch, harmonisch.