



# Gunzwiler Kirschbrand 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>Ausbau</b>	24 Monate in Barrique aus Kirschenholz
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %
<b>Grösse</b>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	00397325

## **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 de

## **Degustationsnotizen**

Den Kirschbrand in Barriquefässern auszubauen, noch dazu in Kirschenholz, ist eine besondere Kunst, denn allzu schnell wird die feine Frucht von Holznoten überdeckt. Nicht so beim Kirsch Teresa. Die Reifezeit im Kirschenholz nimmt ihm nichts von der Sortentypizität, verleiht ihm dafür aber mehr Komplexität.

Expressiver, ausgewogener Fruchtkomplex, unterlegt mit eleganten Würznoten. Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur im Gaumen.