



# Gunzwiler Pflaumenbrand 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>	00397265

## **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 Reinzuchthefer. 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**

Typisch Kanton Luzern. Sortenrein, ausschliesslich aus Löhr-Pflaumen von 35 bis 45 jährigen Bäumen werden die Früchte für diesen Edelbrand zwischen Anfang September und 25. September natürlich von Hand gepflückt. Die Anlieferung erfolgt in kleinen Behältnissen, damit die Früchte unbeschadet zur Verarbeitung gelangen. Auch für die Löhr- Pflaume hat Goldbrenner Urs Hecht in den letzten Jahren

Ansporn gegeben, etwa 500 dieser Hochstammbäume zu pflanzen. Als "typisch" für den Kanton Luzern bezeichnet er denn auch den Edelbrand, welcher, gemäss seinem persönlichen Tipp, bestens zu einem wunderbaren Mandeldessert passt.