



Gunzwiler Prune im Barrique

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

Typ	Fruchtbrand
Herkunft	Fruchtdestillate, Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Produzent	Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Ausbau	Im Barrique
Alkoholgehalt	40 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	00397045

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 dieselben 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

Degustationsnotizen

Jeder Brenner destilliert und verfeinert seinen Vieille Prune nach eigener Philosophie. Oft kommen Fruchtauszüge (etwa gedörrte Pflaumen, eingelegt in Pflaumendestillat) zum Einsatz, nicht jedoch bei uns. Wir produzieren einen Vieille Prune so naturbelassen wie möglich. Dazu reift der Brand in 225-Liter-Fässern aus Schweizer Eiche. Die Symbiose von Frucht und stützendem Holz wird durch

Beigabe von ganz wenig Zucker unterstützt. Typische, schöne Frucht in der Nase. Angenehme Bitternote im Abgang.