



Gunzwiler Quittenbrand Urs Hecht

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

Typ	Fruchtbrand
Herkunft	Fruchtdestillate, Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Produzent	Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Alkoholgehalt	42 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	00397305

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 finden Sie weitere ausführliche Informationen über den Schweizer Destillateur des

Degustationsnotizen

Der Seltene. Rar sind sie geworden, die Apfelquittenbäume, welche mit ihren Früchten die Basis für diesen exklusiven Edelbrand bilden. Dazu kommt, dass die 20 bis 35 jährigen Hochstammbäume in der sogenannten "Alternanz" nur alle zwei Jahre Früchte tragen. Urs Hecht verarbeitet die in der Zentralschweiz von Mitte bis Ende Oktober von Hand geernteten Früchte nach einer Einmischung

zu einem ganz besonderen, weil so seltenen Edelbrand. Quittenbrand ist damit gar eine Rarität unter den Raritäten und passt bestens zu einer Quittenmousse, wie Urs Hecht uns verrät.