



Gunzwiler Wald Holunderbrand Urs Hecht

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

Typ	Fruchtbrand
Herkunft	Fruchtdestillate, Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Produzent	Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Alkoholgehalt	42 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	00397315

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 finden Sie weitere ausführliche Informationen über den Schweizer Destillateur des

Degustationsnotizen

Die Rarität. Beinahe über Generationen überliefert sind die Plätzchen, an welchen diese Wildfrucht wächst. Sein Onkel, so Urs Hecht, kennt die Plätze und pflückt für ihn die waldfrischen aromatischen Beeren jeweils im Oktober. Naturbelassen werden diese dann zum einmaligen Edelbrand verarbeitet, der nach den obligaten fünf Jahren Lagerung unter besten Bedingungen als echte Spezialität auf den Markt kommt.

Hier beweist Urs Hecht, was er mit der Natur erreichen kann. Wald
Holunderbrand harmoniert übrigens perfekt mit den Desserts der
Wildsaison.