



Gunzwiler Williams Vieille Barrique

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

Typ	Fruchtbrand
Herkunft	Fruchtdestillate, Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Produzent	Gunzwiler Destillate, Gunzwil
Ausbau	2 - 4 Jahre in schweizer Eiche
Alkoholgehalt	40 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	00397005

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

Degustationsnotizen

Sorgfältig ausgesuchte Williamsbirnen, die optimal heranreifen, sind die Basis für diesen aussergewöhnlichen Brand, der danach so lange in 225-Liter-Holzfässern aus Schweizer Eiche reift, bis sich Frucht und Eichenholz in perfekter Harmonie befinden. Dies dauert in der Regel zwischen zwei und vier Jahren. Diese Spezialität wurde von der

Distiswiss-Jury mit dem Maximum von 20 Punkten bewertet. Das Urteil: sauber, voll aromatisch, harmonisch, ausgeglichen. Das Holz ist perfekt eingebunden.