

Mirabelle

-Mirabelle de Lorraine-



Herstellung/ Facts	<p>Vom Anbau der Mirabellen bis hin zur Abfüllung geschieht jeder Schritt bei Rozelieures.</p> <p>Anfang August werden die Früchte geerntet, die zuvor auf einer Fläche von insgesamt 35 ha gewachsen sind.</p> <p>Nach einer 3 monatigen Gärung erfolgt eine doppelte Dampf-Destillation. Durch diese Früchte-schonende Methode wird die Aromatik des Destillats extrem sanft und langanhaltend.</p> <p>Das Cuvée reift anschließend für mindestens 5 Jahre in Edelstahltanks.</p> <p>Für eine Flasche (50 cl, 45% vol.) benötigt man ca. 4 kg Mirabellen. Von einem Baum können bis zu 100 kg geerntet werden.</p>
Bouquet	<p>Das Bouquet zeigt zunächst Duftnoten von blühenden Obstgärten, die dann typische Noten von Mirabellenkompott und Gebäck entfalten.</p>
Gaumen	<p>Er präsentiert sich sofort mit viel Fruchtsüße. Die Aromen in der Nase finden sich auch am Gaumen wider.</p>

Artikel-Nr.	Flaschen- größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
	50 cl	45 % vol.		