

Ziegler Freudenberger

Freudenberg, Deutschland

Kategorie:	Brände
Geschmack:	Deutlich reifer, saftiger Apfel und blumig-zarte Birne
Kurzbeschreibung:	Natürliche Fruchtsüße. Kraftvoll, ausgeprägt und harmonisch im Nachhall
Alkohol:	43 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Aperitif, Digestif
Verfügbare Formate:	0,50 Liter
Art.Nr.:	40 10 31

Beschreibung

Freudenberg zum Genießen - Die Brennerei Ziegler hat mit dem Freudenberger ein Meisterstück geschaffen, das Tradition und modernes Brennhandwerk vereint. In der malerischen Region Freudenberg am Main, wo die Obstbäume sprichwörtlich in den Himmel wachsen, entsteht dieser Premium-Obstbrand aus handverlesenen Früchten. Seine Klarheit im Glas spiegelt die Reinheit wider, mit der die Zutaten verarbeitet werden – ohne Kompromisse, Geschmack pur.

Das Aroma? Fruchtig und vielschichtig: reife Birnen, saftige Äpfel und ein Hauch von Mirabelle treffen hier aufeinander. Am Gaumen entfaltet sich ein harmonisches Spiel aus Fruchtigkeit und zarter Würze, abgerundet durch einen weichen, langanhaltenden Abgang. Ob als Digestif nach einem ausgiebigen Dinner oder als Highlight bei einem gemütlichen Abend – der Freudenberger passt einfach immer.

Dieser Brand ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Statement für Qualität und Leidenschaft. Servieren Sie ihn pur bei Zimmertemperatur, und lassen Sie sich von seiner Eleganz begeistern. Und als Geschenk für Spirituosensliebhaber? Einfach perfekt.

Auszeichnungen

Gold – ISW International Spirits Award 2024

Die Brennerei

Seit über 150 Jahren steht die Brennerei Ziegler für außergewöhnliche Edelbrände und kompromisslose Qualität. Entdecken Sie das Herzstück der Destillationskunst – von Klassikern wie Wildkirsch Nr. 1 bis zu modernen Interpretationen von Gin und Whisky. Hier treffen Tradition und Handwerkskunst auf Perfektion im Detail. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Aromen inspirieren und genießen Sie exklusive Destillate aus einer der besten Brennereien Deutschlands.

