

## Ziegler Mirabelle

*Freudenberg, Deutschland*

Kategorie:	Brände
Geschmack:	zartes, reintoniges Fruchtaroma
Kurzbeschreibung:	Klar und sortentypisch. Kompakt und elegant.
Alkohol:	43 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Aperitif, Digestif
Verfügbare Formate:	0,50 Liter
Art.Nr.:	40 10 41



### Beschreibung

Unsere Mirabellen wachsen nur 30 Traktorminuten von der Brennerei entfernt. Für diese gelb-orange Steinfrucht gibt es nur den einen richtigen Zeitpunkt. Deswegen stehen sie unter genauer Beobachtung. Vollausgereift und süß geerntet werden sie „on point“ in die Brennerei gebracht und sofort von uns weiterverarbeitet. Bei diesem Prozess zählt absolut jede Minute und jeder Handgriff muss sitzen. Für eine Flasche 0,5l benötigt man 10kg Mirabellen und eine Lagerzeit von 1.424 Tagen in Freudenberg.

### Auszeichnungen

Gold – ISW International Spirits Award 2021 & 2023  
 Silber - ISW International Spirits Award 2022

### 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.

