

Ziegler Alte Zwetschge

Freudenberg, Deutschland

Kategorie:	Brände
Geschmack:	Der Geschmack erinnert an Orangen, Maronen u. Zimt
Kurzbeschreibung:	Im Holzfass gereift mit einer sehr ausgewogenen Frucht-/ Holz-Aromatik. Langer, leicht öliger Abgang.
Alkohol:	43 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Aperitif, Digestif
Verfügbare Formate:	0,50 Liter
Art.Nr.:	40 10 71

Beschreibung

Das Beste der Zwetschge- Die Ziegler Alte Zwetschge ist ein echtes Meisterwerk der Destillierkunst aus der Brennerei Ziegler in Freudenberg am Main. Mit seiner goldenen Farbe und den faszinierenden Aromen von Orangen, Maronen und Zimt entführt dieser Obstbrand den Genießer auf eine aromatische Reise. Die langjährige Reifung in Kastanienholz- und Eichenfässern hat dem Brand seine besondere Tiefe und Komplexität verliehen, die sich schon im Duft bemerkbar macht.

Am Gaumen überzeugt die Ziegler Alte Zwetschge mit einer ausgewogenen Frucht-Holz-Aromatik. Die süßlich-fruchtige Zwetschge harmoniert perfekt mit den holzigen Noten und den sanften Gewürzen. Der Abgang ist lang und leicht ölig, was dem Brand eine samtige Textur verleiht. Dieser Obstbrand ist die perfekte Wahl für besondere Momente, sei es als Digestif nach einem üppigen Mahl oder als Highlight bei einer Verkostung.

Für Kenner und Liebhaber hochwertiger Obstbrände ist die Ziegler Alte Zwetschge ein absolutes Must-have. Genießen Sie sie am besten pur bei Zimmertemperatur, um das volle Aroma zu erleben.

Auszeichnungen

Großes Gold – ISW International Spirits Award 2022
Gold – ISW International Spirits Award 2023

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.

