

Ziegler Alter Apfel

Freudenberg, Deutschland

Kategorie:	Brände
Geschmack:	Saftige Apfel- und ausgewogene Holznoten
Kurzbeschreibung:	Rassiger kompakter Körper. Im Holzfass gereift, kräftig und füllig.
Alkohol:	43 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Aperitif, Digestif
Verfügbare Formate:	0,50 Liter
Art.Nr.:	40 10 81



Beschreibung

Apfel in vielen Nuancen - Die Ziegler Alter Apfel ist ein Obstbrand mit Klasse und Charakter – gemacht aus den besten Äpfeln, die Deutschlands Obstgärten zu bieten haben. Die Kombination aus Gravensteiner, Cox Orange und Elstar sorgt für ein faszinierend vielschichtiges Aromenspiel. Für eine 0,5-Liter-Flasche werden etwa 11 Kilogramm dieser exquisiten Früchte verarbeitet, und das schmeckt man mit jedem Schluck. Reifung in Eichen- und Kastanienfässern gibt dem Brand seine goldene Farbe und eine edle Tiefe.

Im Glas entfalten sich intensive Aromen reifer Äpfel, die von zarten Vanille- und Blütennoten umspielt werden. Am Gaumen zeigt sich der Alte Apfel kraftvoll, harmonisch und voller Geschmack – saftige Apfelfrucht trifft dabei auf feine Holznoten und einen Hauch von Würze. Der lange, runde Abgang ist die perfekte Krönung dieses Genusserlebnisses.

Ob als Digestif nach einem opulenten Mahl oder pur bei Zimmertemperatur in einem stilvollen Nosing-Glas: Dieser Apfelbrand ist ein Muss für alle, die das Besondere schätzen. Auch als Geschenk für Kenner ist er ein Volltreffer.

Auszeichnungen

Gold – ISW International Spirits Award 2021 | 2022 & 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.

