

Bio-Marillenlikör

Walcher, Südtirol



Kategorie:	Marillenlikör
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, klassisch
Alkohol:	28% vol
Serviertemperatur:	16-18° C
Servierempfehlung:	Vorzüglich über Eis
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	55 33 51

Charakteristik

Der Südtiroler Marillenlikör spiegelt die ganze Aromafülle dieser kleinen Frucht wider und ist unbestritten der bekannteste Likörklassiker des Landes.

Klima/Terroir

Die Brennerei Walcher liegt in der Nähe von Bozen, wo ein mildes und mediterranes Klima herrscht. Die Sommer sind sehr heiß und die Winter mild, wodurch die Obstbäume ein optimales Klima vorfinden um aromatische, vollreife Früchte zu produzieren.

Ausbau

Für den feinen Marillenlikör von Walcher werden ausschließlich handverlesene und vollreife Früchten verwendet um den außergewöhnlich intensiven Geschmack zu erlangen. .

Die Brennerei

Im Herzen Südtirols, inmitten von Obst und Weingärten liegt der kleine Weiler Turmbach. Herzstück der im 12. Jahrhundert errichteten Häusergruppe ist ein Obst- und Weinhof, der bereits in der neunten Generation von der Familie Walcher aus Eppan bewirtschaftet wird. 1966 gründete Alfons Walcher hier eine Brennerei, deren Name, die Herzen von Obstbrand-Liebhabern höher schlagen lässt: die Edelbrennerei Walcher. Mittlerweile widmen sich die Söhne Matthias und Theodor der Destillation feinsten Grappe und Brände. Verarbeitet werden ausschließlich Früchte aus biologischem oder integriertem Anbau. Das spezielle Mikroklima in den sonnenverwöhnten Hügellagen um Turmbach gibt den Früchten ein unverwechselbar intensives und reines Aroma.

