

ACQUAVITE DI ALBICOCCHE - APRIKOSENBRAND

CHF 43.50 **inkl. MwSt.**

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien
Kategorie: Brand
Alkohol: 43 % vol
Flaschengrösse: 50 cl
Frucht: **Aprikose**
Ausbau: im Edelstahltank

SKU: I390600.050
Kategorien: Fruchtbrände / Destillate, Italien, Pilzer, Spirituosen, Valle d'Aosta - Aostatal

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Aprikose ist eine zarte, delikate Frucht mit unzähligen Verwendungsmöglichkeiten. Nicht zuletzt wegen ihrer zarten, delikaten Art gehört sie aber auch zu den am schwierigsten zu destillierenden Früchten.

Aus diesem Grund hat sich Bruno Pilzer bei diesem Aprikosenbrand für die Verwendung von Aprikosen aus den vesuvianischen Hängen entschieden, einem Gebiet mit einer langen Tradition im Aprikosenanbau.

Beurteilen Sie die Arbeit des Teams, die Auswahl der Früchte, die Reife und die Zubereitung des Pürees. Achten Sie auf das delikate und duftende Aroma, als Ergebnis der ausgewählten Früchte, der sorgfältigen Gärung, sowie der schonenden Destillation im Wasserbad (Bain-Marie). Genießen Sie den Geschmack, die natürliche alkoholische Note verschwindet rasch, macht einer angenehmen, subtilen und komplexen Fülle nach Aprikosen Platz und vermittelt den Eindruck die Frucht selbst zu essen.

Probieren Sie diesen Brand nicht kalt, es wäre schade um die geduldige Arbeit des Teams um Bruno Pilzer.

Trinktemperatur: ca. 15 - 18 °C

Genussempfehlung: zu süssen Speisen und Desserts z.B. einem Obstkuchen, Crème brûlée mit Aprikosen, einem gemütlichen Abend mit Freunden