



ACQUAVITE DI MELE COTOGNE - QUITTENBRAND

CHF 38.00 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien

Kategorie: Brand

Alkohol: 43 % vol

Flaschengrösse: 50 cl

Frucht: **Quitten**

Ausbau: im Edelstahltank



SKU: I390600.050-1-1

Kategorien: [Fruchtbrände / Destillate](#), [Italien](#), [Pilzer](#), [Spirituosen](#),
[Valle d'Aosta - Aostatal](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Früher war es üblich, saubere Wäsche zu parfümieren, indem man eine reife Quitte auf sie legte. Dies wurde auch im Schlafzimmer oder sogar im Kleiderschrank praktiziert. Die langsam reifende Quitte entwickelte einen angenehmen Duft. Nicht zuletzt wegen dieser traditionellen Anwendung wollte Bruno Pilzer die Quitte unbedingt destillieren.

Die Zubereitung der Früchte und ihre Vergärung ist besonders komplex und schwierig. Dies gilt auch für die Destillation. Das Endergebnis zahlt sich aber aus und rechtfertigt all diese Bemühungen.

In der Nase Noten von überreifen Früchten, komplex und angenehm, aber auch ausgesprochen charakteristisch. Am Gaumen klar, hinter der alkoholischen Note zeigt sich ein extrem reicher, langer, präziser und ausgewogener Nachgeschmack.

Trinktemperatur: 15 - 16

Genussempfehlung: Da es hierbei um ein anspruchsvolles Fruchtdestillat handelt, empfiehlt es sich, diesen Brand nur leicht gekühlt (15/16°C) zu degustieren.