



MISPEL

Haben Sie schon mal einen Mispel-Schnaps gekostet? Es handelt sich dabei um Mespilus Germanica, eine Rarität für jene, die das Spezielle suchen. Wussten Sie, dass man die Mispeln, ähnlich wie die Vogelbeeren, erst nach dem Frost lesen sollte, bevor man sie brennt. Denn durch das Gefrieren wird die Stärke verzuckert und die Aromen in der Frucht verändern sich auf fast magische Art und Weise.

Infos

| | |
|------------------------|--|
| Brenngut | Mispeln (Mespilus Germanica) |
| Klassifikation | Obstbrand |
| Flasche | 50 cl |
| Alkohol | 42 % vol. |
| Trinktemperatur | 14 – 18°C |
| Lagerfähigkeit | 3 – 5 Jahre |
| Passt zu | Als Rarität unter den Bränden ein Tropfen für besondere Gelegenheiten. |