DRINKS.

Morand Mirabelle Fruchtbrand 35cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701000
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	35cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Wallis
Abfüller	Distillerie Louis Morand & Cie SA, Rue de Plaisance 2, 1920 Martigny, Suisse
Marke	Morand
Typ	Mirabellenbrand
Anwendung	pur als Digestif, zur Verfeinerung von Desserts oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	fruchtig-ausgewogener Geschmack
Verkehrsbezeichnung	Mirabellenbrand
Details	aus Mirabellen destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Mirabellen gehören zur Artenfamilie der Pflaumen und werden manchmal auch als Gelbe Zwetschgen bezeichnet. Die in Mittel- und Südeuropa beheimateten Bäume bilden etwa 2cm grosse, kugelige, wachsgelbe Steinfrüchte aus, die sehr süss schmecken. Das bekannteste Verwendungsgebiet der

Mirabellen ist in destillierter Form: Mirabellenbrand hat eine lange Tradition der häuslichen Herstellung und ist in ländlichen Gebieten mit vielen Obstbäumen und Kleinbauernbetrieben allseits bekannt. Morand entstand 1889 als Walliser Familienbetrieb und bietet Sirups, Edelobstbrände sowie Fruchtliköre an. Die Früchte, die vor der Kulisse der steil aufragenden Berggipfel gedeihen, werden in Holstein-Kupferbrennkesseln mit dreistufiger Rektifikationskolonne in hochprozentige Eaux-de-Vie umgewandelt. Der Mirabellenbrand eignet sich gut als Digestif und kann sowohl bei Zimmertemperatur als auch gekühlt getrunken werden. Manche Konsumenten ziehen es auch vor, mit dem Fruchtbrand Eisdesserts, Obstsalate oder Cocktails zu verfeinern.