

DRINKS.

Studer Vieille Pomme Gravenstein Réserve Baron Louis 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 802980 |
| Alkoholgehalt | 36% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Kanton Luzern |
| Abfüller | Distillerie Studer & Co AG, Freiheim im Mösli, 6182 Escholzmatt, Switzerland |
| Marke | Studer |
| Typ | Likör Vieille Pomme |
| Anwendung | pur als Digestif |
| Degustationsnotiz | mit markanter Apfelnote und finessenreicher Süsse. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | aus Gravensteiner-Äpfeln destilliert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | ohne Verpackung |



Beschreibung

Ob Vodka, Absinth, Obstbrand oder Gin – die Betreiber der traditionsreichen Destillerie Studer verstehen ihr Handwerk. Sie blicken deshalb nicht nur auf eine über 200 Jahre alte Firmengeschichte, sondern auch

auf zahlreiche Preise und Auszeichnungen zurück. Das Unternehmen selbst wurde mehrfach als «besten Destillateur» prämiert. Mit dem Apfel-Edelbrandlikör Vieille Pomme Réserve Baron Louis hat sich die Familie mal wieder selbst übertroffen. Für das Destillat verwendet der Brennmeister sorgfältig ausgesuchte Äpfel der Sorte Gravensteiner aus dem Wallis. Nur der hoch aromareiche Teil dieses Destillats wird zum Schluss der Lagerung unterzogen, die in der Regel ein bis zwei Jahre andauert. Der hohe Zuckeranteil bedingt sich nicht alleinig durch die Beigabe von handelsüblichem Zucker, sondern auch durch das Beimischen von getrockneten Früchten, die den Brand auf natürliche Weise süßen.