

DRINKS.

Morand Coing 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	910201
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Wallis
Abfüller	Distillerie Louis Morand & Cie SA
Marke	Morand
Typ	Quittenbrand
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Fruchtige Aromen von Quitten
Verkehrsbezeichnung	Quittenbrand
Details	Quittenbrand aus Walliser Quitten, für 6 - 8 Monaten in Edelstahltanks gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Brennerei Morand operiert seit 1889 in dieser Region, eingebettet in Rebbergen und Obstplantagen, die an den Hängen der Alpen und des Rhonetals angelegt wurden. Früher für ihren Absinth weltberühmt und heute noch von der Familie Morand in der vierten Generation geführt, werden ihre Produkte in mehr als 30 Ländern vertrieben. Durch die vielen Sonnenstunden in Martigny, der Beschaffenheit des Bodens

und der Nähe zur Rhone reifen hier besonders süsse Früchte heran und werden in der Brennerei in den Maisch- und Destilliertanks für bis zu sechs Millionen Litern und einer Lagerkapazität von 800 000 Litern verarbeitet. Für den Morand Douce de Coing werden ausschliesslich Quitten aus dem umliegenden Rhône-Tal verwendet, welche in der Regel im September geerntet werden und anschliessend einen sehr kurzen Transportweg zurücklegen. Zuerst werden die Früchte gemahlen und zu Pürees verarbeitet und in laufender Überwachung in einem 10 - 30-tägigen Prozess vergärt. Danach folgt eine sehr langsame, schonende Destillation durch Dampfbeheizte Brennapparate. Anschliessend Lagert das Destillat für rund 6 - 8 Monaten in Edelstahltanks.