

Apfelbrand - Holzfassgelagert 0,50 l/Fl., 42%-Vol.,

Art. Nr.: Sauer10110-1

Apfelbrand 48 Monate Maronenfass - edel, fruchtig,
samtig, einzigartig.

44,90 €

0.5 l | 89,80 €/l

Lieferzeit: 3 -5 Tage

Der Artikel ist vorrätig; in Abhängigkeit der von
Ihnen gewählten Versandoption werden wir ihn so
schnell wie möglich an Sie verschicken.



Apfelbrand - Holzfassgelagert 0,50 l/Fl., 42%-Vol.,

Genuss mit Tradition und Charakter

Unser Apfelbrand - Holzfassgelagert ist ein meisterhaft hergestellter Edelbrand aus sorgfältig ausgewählten Äpfeln. Durch die klassische Destillation entsteht ein reiner, fruchtiger Geschmack, der die natürliche Apfelfrische bewahrt.

Lange Reife für unverwechselbare Aromen

Dieser Apfelbrand reift **48 Monate** in hochwertigen **Maronen-Fässern**. Die lange Lagerung verleiht ihm eine elegante Holznote und eine samtige Textur, die jeden Tropfen zu einem besonderen Erlebnis macht.

Perfekt für Genießer und Sammler

Ideal pur oder als besondere Zutat in hochwertigen Cocktails. Die ausgewogene Balance zwischen fruchtiger Frische und dezenten Holznoten macht diesen Brand zu einem exklusiven Genuss für anspruchsvolle Genießer.

Hervorragende Qualität - 100 % natürlicher Geschmack

- Destilliert aus **handverlesenen Äpfeln**
- **48 Monate** im Maronen-Fass gelagert
- Ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe

Bestellen Sie jetzt

Erleben Sie die feine Harmonie von Frucht und Holz – ein Apfelbrand, der Tradition, Qualität und unverwechselbaren Geschmack verbindet.

Inhalt	500 ml
Alkoholgehalt	42% Vol.
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer	Sauerländer Edelbrennerei In der Günne 22 59602 Kallenhardt Tel.: +49 (0)2902 57151 info@sauerlaender-edelbrennerei.de
Verkehrsbezeichnung	Apfelbrand - Holzfassgelagert
Trinkempfehlung	Nicht eiskalt! Ideal sind etwa 16-18 °C (Zimmertemperatur). Zu kalt = weniger Geschmack.
Lagertemperatur	Ideal sind 15-20 °C und dunkel, z. B. in einem Schrank oder Keller. Direkte Sonneneinstrahlung oder starke Temperaturschwankungen lassen Aroma verfliegen.
Aufbewahrung	Korken oder Schraubverschluss immer fest verschließen. Luft im Glas oxidiert den Brand und verändert den Geschmack.
Info	Lange Haltbarkeit Apfelbrand reift nicht weiter in der Flasche, verliert aber langsam an Intensität, wenn er falsch gelagert wird. Unter optimalen Bedingungen hält er Jahrzehnte, ohne dass Qualität verloren geht. Kurzfristig genießen nach Öffnen Einmal geöffnet: innerhalb von 1-2 Jahren genießen. Danach kann die Frische leicht abnehmen, der Brand wird aber nicht „schlecht“.

***der Versand erfolgt nur mit Altersprüfung ab 18 Jahre**