

## Birkenhof Alte Marille 0,5 l 40% Vol.

Art. Nr.: Bir97055

Fruchtige Marille mit feiner Süße, Cognacfassreife  
und mildem Abgang.

**18,45 €**

0.5 l | 36,90 €/l

**Birkenhof**  
Brennerei

**Gewicht:** 1.4 kg

**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.



## Birkenhof Alte Marille - Feine Spirituose im Cognacfass gereift. 40% Vol.

Die **Birkenhof Alte Marille** begeistert mit intensiv fruchtigen Marillenaromen, eleganter Süße und einer außergewöhnlich milden Fassreife. Diese hochwertige Spirituose reift mit viel Ruhe in ausgewählten Cognacfässern und entwickelt dadurch ihr besonders harmonisches und vollmundiges Geschmacksprofil.

Am Gaumen entfaltet sich eine echte Geschmacksexplosion aus feinen Marillen-Noten, dezenter Bittermandel und sanften Holzfassnuancen. Die perfekt abgestimmte Balance aus Frucht, milder Süße und Fasscharakter macht diese Alte Marille zu einem besonderen Genuss für Liebhaber edler Spirituosen.

Die holzfassgereifte Spezialität wurde bereits vielfach mit Goldmedaillen bei nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet und erhielt hervorragende **91 Punkte bei Falstaff 2025**. Ein Premium-Genuss für besondere Momente oder als exklusive Geschenkidee.

### Produktdetails

**Inhalt:** 0,5 Liter

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

## Geschmack & Charakter

Die Alte Marille überzeugt mit:

- feinen Marillen-Noten
- dezenter Bittermandel
- vollmundigem Körper
- eleganter Fruchtsüße
- mildem und ausdrucksstarkem Finish

## Fassreife

Die Spirituose reift in hochwertigen Cognacfässern und entwickelt dadurch ihre besonders weiche Struktur sowie die feinen Holz- und Vanillenoten. Die lange Fasslagerung sorgt für ein harmonisches und elegantes Geschmackserlebnis.

## Prämierung

**91 Punkte | Falstaff 2025**

## Serviertipp

Ideal bei 16–18 °C im Edelbrandglas servieren. So entfalten sich die fruchtigen Marillenaromen und die feinen Cognacfass-Noten optimal.

## Lagerung

Am besten dunkel und bei konstanten Temperaturen zwischen 15–20 °C lagern. Direkte Sonneneinstrahlung und starke Temperaturschwankungen vermeiden.

## Aufbewahrung

Nach dem Öffnen die Flasche stets gut verschließen, damit die feinen Frucht- und Fassaromen optimal erhalten bleiben.

## Haltbarkeit

Die Alte Marille reift in der Flasche nicht weiter, bleibt bei richtiger Lagerung jedoch über viele Jahre qualitativ hochwertig. Nach dem Öffnen innerhalb von 1–2 Jahren genießen, um die volle Aromatik zu bewahren.

## Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer

Birkenhof Brennerei GmbH  
Auf dem Birkenhof 1  
57647 Nistertal  
Deutschland

## Verkehrsbezeichnung

Feine Spirituose – im Cognacfass gereift

## GPSR-Informationen

### Hersteller

**Firma:** Birkenhof Brennerei GmbH

**Land:** Deutschland

**Stadt:** Nistertal

**Straße:** Auf dem Birkenhof 1

**Postleitzahl:** 57647

**E-Mail:** info@birkenhof-brennerei.de

**Website:** www.birkenhof-brennerei.de