

Münsterländer Lagerkorn® V.S.O.P. - 4 Jahre gereift 3er Pack

Art. Nr.: Sas20060-3

Unser Herzstück - Ein Meisterwerk der
Destillationskunst

74,50 €

1.5 l | 49,67 €/l



Gewicht: 4.8 kg

Lieferzeit: 3 -10 Tage

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

Unser Herzstück - Der Lagerkorn® V.S.O.P. als Meisterwerk der Destillationskunst 3 x 500 ml

Der Lagerkorn® V.S.O.P. ist mehr als nur eine Spirituose - er ist das Ergebnis jahrzehntelanger Brennkunst, handwerklicher Leidenschaft und echter Münsterländer Tradition. „Für Lagerkorn® geht Sasse einen ungewöhnlichen Weg“ - und genau das schmeckt man in jedem einzelnen Tropfen dieses außergewöhnlichen Destillats.

Das Geheimnis unserer Exzellenz

Einzigartige Malz-Getreide-Kombination

Für Lagerkorn® verwendet Sasse ausschließlich sorgfältig ausgewählte Rohstoffe aus der Region. Diese harmonische Verbindung von Malz und Getreide bildet die Basis für den unverwechselbaren Geschmack unseres V.S.O.P.

Traditionelle „Geniale Becker“-Destillation

Die eigene Brenntechnik sorgt für außergewöhnliche Reinheit und vollendete Balance. So entsteht ein Destillat, das durch Klarheit und Tiefe gleichermaßen überzeugt.

Mindestens 4 Jahre Barrique-Reifung

Der Lagerkorn® V.S.O.P. reift mindestens vier Jahre in hochwertigen Barrique-Fässern, die zuvor edlen Cognac beherbergten. Dieses besondere Finish verleiht ihm seine elegante Struktur und warmen, holzbetonten Noten.

Meisterhafte Vermählung

Bis zu 50 Barriques aus drei Alterskategorien werden von unseren Brennmeistern verkostet und sorgfältig vereint. Das Ergebnis: ein perfekt ausgewogener Lagerkorn® mit Charakter und Tiefe.

Geschmacksprofil des Lagerkorn® V.S.O.P.

Ein komplexes und elegantes Destillat mit feinen Cognac-Noten, sanften Holzaromen und der charakteristischen Münsterländer Milde. Der V.S.O.P. vereint Tradition und Innovation zu einem harmonischen Genusslebnis, das Kenner und Liebhaber edler Spirituosen gleichermaßen begeistert.

Warum unser V.S.O.P. so außergewöhnlich ist

- Handwerkliche Perfektion: Jede Flasche entsteht aus jahrzehntelanger Erfahrung und Leidenschaft.
- Limitierte Edition: Nur in kleinen Mengen verfügbar – so viel, wie die Barriques hergeben.
- Cognac-Barrique-Finish: Verleiht dem Destillat seine unvergleichliche Tiefe und feine Eleganz.
- Echte Münsterländer Tradition: In Familienhand und mit Hingabe seit Generationen hergestellt.

Perfekt geeignet für

- Kenner und Genießer hochwertiger Spirituosen
- Besondere Anlässe oder festliche Momente
- Geschenke für anspruchsvolle Genießer
- Sammler, die das Außergewöhnliche schätzen

Erleben Sie das Herzstück der Feinbrennerei Sasse

Tauchen Sie ein in die Welt des Lagerkorn® V.S.O.P. – einem Destillat, in dem unser ganzes Herzblut steckt. Ein Meisterwerk der Brennkunst mit 32,0 % vol. Alkoholgehalt, das den Geist des Münsterlands in seiner edelsten Form einfängt.

Lebensmittelunternehmer: Lagerkorn GmbH

Düsseldorfer Straße 20

48624 Schöppingen

Verkehrsbezeichnung: Münsterländer Lagerkorn®

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