

Waldhimbeergeist - Holzfassgelagert 0,50 l/Fl., 43%-Vol.,

Art. Nr.: Sauer12089-1

Holzfassgereifter Waldhimbeergeist mit intensiver,
fruchtiger Aromatik

54,90 €

0.5 l | 109,80 €/l

Sofort lieferbar



Waldhimbeergeist - Holzfassgelagert

Intensiver Fruchtgenuss aus der Natur

Unser Waldhimbeergeist – Holzfassgelagert wird aus sorgfältig handverlesenen Waldhimbeeren destilliert. Jede Himbeere trägt zum charakteristischen Aroma bei, sodass der Geist die natürliche Frische und Süße der Früchte bewahrt und ein unvergleichlich intensives Geschmackserlebnis bietet.

Eleganz durch Holzfasslagerung

Nach der Destillation reift der Waldhimbeergeist langsam in hochwertigen Holzfässern. Diese Lagerung verleiht dem Geist eine samtige Textur und subtile Holzaromen, die die fruchtige Intensität der Waldhimbeeren harmonisch ergänzen. Das Ergebnis ist ein ausgewogener, eleganter Geist mit Tiefgang.

Für Genießer und besondere Momente

Ob pur als Digestif, verfeinert in Cocktails oder als exklusives Geschenk – dieser Waldhimbeergeist überzeugt durch seine komplexe Aromenvielfalt und den unverwechselbaren Charakter. Ein Erlebnis für alle Sinne, das anspruchsvolle Genießer begeistert.

Hervorragende Qualität - 100 % naturbelassen

- Destilliert aus **handverlesenen Waldhimbeeren**
- Sorgfältige Reifung in **hochwertigen Holzfässern**
- Ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe

Jetzt genießen

Entdecken Sie die harmonische Verbindung von intensiver Waldhimbeerfrucht und feiner Holzfasslagerung
- ein Waldhimbeergeist für höchste Ansprüche und besondere Genussmomente.

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 Waldhimbeergeist - 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 Korke oder Schraubverschluss immer fest
verschließen.
Luft im Glas oxidiert den Brand und verändert den
Geschmack.

Info

Lange Haltbarkeit

Waldhimbeergeist 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**