Ofelimo " mediterrane Feinkost "
Im Klappheck 4
44805 Bochum
Telefon: 0234-2399163 | E-Mail: info@ofelimo.de

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

Art. Nr.: Sauer10112-1
Holzfassgelagerter Zwetschgenbrand – intensiv, fruchtig, handgefertigt, premium.



45,90 €

0.5 l | 91,80 €/l

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.

Zwetschgenbrand – Holzfassgelagert | Sauerländer Edelbrennerei

Erleben Sie den vollmundigen Geschmack eines handgefertigten Zwetschgenbrands aus der **Sauerländer Edelbrennerei**. Dieser Brand reift in sorgfältig ausgewählten Ex-Bourbon **Holzfässern** und entwickelt ein intensives, fruchtiges Aroma mit feinen Holz- und Vanillenoten. Jeder Schluck überzeugt durch seine samtige Textur, den langanhaltenden Abgang und die natürliche Süße der Zwetschgen.

Hergestellt mit Leidenschaft

- Traditionelle Brennkunst und sorgfältige Fasslagerung
- Ohne künstliche Zusatzstoffe – purer Genuss
- Handwerklich hergestellt für ein authentisches Geschmackserlebnis

Genuss & Serviervorschlag

- Ideal pur bei 16–18 °C in einem tulpenförmigen Glas
- Perfekt als Digestif nach dem Essen oder zu Desserts mit Schokolade und Nüssen
- Exquisites Geschenk für Genießer und Spirituosenliebhaber

Ofelimo " mediterrane Feinkost "
Im Klappheck 4
44805 Bochum
Telefon: 0234-2399163 | E-Mail: info@ofelimo.de

Besonderheiten

- Holzfassgelagerter Zwetschgenbrand für einen einzigartigen Geschmack
- Handwerkliche Herstellung in kleinen Chargen
- Authentische Spirituose aus Deutschland

Warum Sie diesen Zwetschgenbrand lieben werden

Dieser Zwetschgenbrand vereint **fruchtige Intensität**, **sanfte Holznoten** und die **traditionelle Brennkunst** der Sauerländer Edelbrennerei. Perfekt für alle, die Wert auf **hochwertige, handgefertigte Spirituosen** legen. Ein Geschmackserlebnis, das lange in Erinnerung bleibt.

Zwetschgenbrand kaufen, Holzfassgelagert, Sauerländer Edelbrennerei, Zwetschgenbrand Deutschland, hochwertige Spirituosen, Edelbrand Zwetschge, handgemachte Spirituosen, Digestif, Premium Obstbrand

Inhalt	500 ml
Alkoholgehalt	42% Vol.
Verantortlicher Lebensmittelunternehmer	Sauerländer Edelbrennerei In der Günne 22 59602 Kallenhardt
Verkehrsbezeichnung	Zwetschgenbrand - 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 Zwetschgenbrand 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**

GPSR-Informationen

~~Für die Sicherheit~~

Altersbeschränkung: +18