



Schweiz, Strohwillen

Macardo Vieil Abricot 42°

CHF 42.00

 35cl

 42%

AN 5557350

Degustationsnotiz

Unverwechselbar, intensiv fruchtig, mit einem Hauch Marzipan, Röstaromen und Eichenholz. Elegant, vollmundig, süss, aber nicht klebrig. Mit sanftem Mandelton, harmonisch, mit feiner Würze, finessenreich, vollmundig, saftig und langanhaltendem Abgang.

Herstellung

Produziert aus hocharomatischen, vollreifen und von Hand verlesenen Aprikosen deshalb überzeugt dieser Aprikosenbrand mit überragender Qualität. Sorgsam destilliert, unter Zugabe getrockneter Aprikosen im gebrauchten Schweizer Whiskyfass gereift, von der Natur veredelt und garantiert ohne jegliche Zusätze von Zucker, Farb- oder Aromastoffen. Mit anderen Worten, eine süsse Köstlichkeit, fruchtig und keinesfalls klebrig, mit einem vielschichtigen Aroma. Ein wunderbarer Fruchtbrand für den besonderen Anlass.

Produzent

Im Jahr 2007 eröffnete die Edeldestillerie Macardo GmbH ihre Tore. Man begann im malerischen Strohwillen in einer stillgelegten Käserei mit der Produktion von Whisky, Traubentrestern und Edelfruchtbränden. 2015 wurde diese von einem innovativen Schweizer Ehepaar übernommen. Heute präsentiert sich die modernst eingerichtete Edelbrennerei als Schmuckstück in der Brennerszene. Nach überlieferten Geheimrezepten werden in einem streng überwachten und zeitintensiven Brennverfahren edle Produkte, meist mit Rohstoffen aus der Region, destilliert.