



Schweiz

Gunzwiler Kirschen Teresa Barrique

40°

CHF 53.00

50cl

40%

AN 1896500

Degustationsnotiz

In der Nase entfalten sich intensive Kirscharomen mit dezenten Vanilletönen und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen präsentiert sich der Brand weich, rund und ausgewogen mit einer harmonischen Verbindung von Frucht und Holz.

Herstellung

Für diesen charaktervollen Kirschbrand werden ausgesuchte Schweizer Brennkirschen der Sorte Teresa verwendet. Nach der Destillation lagert der Brand mehrere Jahre in Barrique-Fässern, wodurch er seine elegante Reife und feine Holznoten erhält.

Geniessen zu

Ausgezeichnet zu feinen Desserts mit Schokolade oder Kirschen, zu Meringues oder einem kräftigen Hartkäse. Auch pur ein eleganter Genussmoment.

Produzent

Gunzwiler Destillate Urs Hecht ist ein traditionsreicher Familienbetrieb aus Gunzwil im Kanton Luzern, der sich ganz der Herstellung edler Fruchtbrände aus Schweizer Hochstammfrüchten verschrieben hat. Seit Generationen pflegt die Familie Hecht die Kunst des Destillierens mit handwerklichem Können und grossem Respekt vor der Natur.

Im Mittelpunkt steht die Qualität: Die Früchte stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden sorgfältig von Hand gelesen. Die nachhaltige Pflege und Neupflanzung von Hochstammbäumen liegt der Familie besonders am Herzen – so bleibt die einzigartige Schweizer Kulturlandschaft erhalten.

Ein echtes Highlight ist die Linie URS HECHT, die nur in den besten Früchtejahren gebrannt wird. Diese exklusiven Brände reifen über fünf Jahre im Naturkeller und sind in limitierten Auflagen erhältlich. Gradlinig, ursprünglich und ehrlich – ein Genuss für Kenner und Geniesser gleichermaßen.

Die Qualität der Destillate wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Titel „Schweizer Brennerei des Jahres“ bei der nationalen Edelbrandprämierung DistiSuisse. Diese Auszeichnungen sind Ausdruck der Leidenschaft und Hingabe, mit der die Familie Hecht ihre Produkte herstellt.

Entdecken Sie die edlen Fruchtbrände von Gunzwiler Destillate Urs Hecht jetzt bei von Salis – authentisch, regional und mit viel Liebe zur Natur gebrannt.