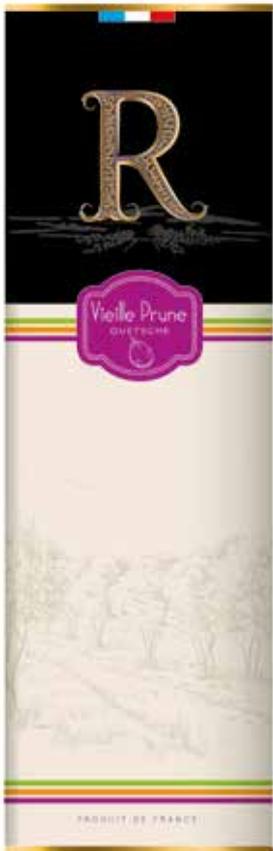


Vieille Prune

-Eau de Vie-



Herstellung/ Facts	<p>Vom Anbau der Pflaumen bis hin zur Abfüllung geschieht jeder Schritt bei Rozelieures. Im Oktober werden die Früchte geerntet, die zuvor auf einer Fläche von insgesamt 3 ha gewachsen sind.</p> <p>Nach einer 3-monatigen Gärung (spontane Gärung - ohne Zucker- oder Hefezusatz) erfolgt eine doppelte Dampf-Destillation. Durch diese Pflaumen-schonende Methode wird die Aromatik des Destillats extrem sanft und langanhaltend.</p> <p>Das Cuvée reift anschließend für mindestens 5 Jahre in Akazienholz-Fässern.</p> <p>Für eine Flasche (50 cl, 45% vol.) benötigt man ca. 6 kg Pflaumen. Von einem Baum können bis zu 100 kg geerntet werden.</p>
Bouquet	<p>Das Bouquet zeigt sich fruchtig, komplex und betörend mit kräftigen Anklängen von Marzipan und Pflaumen.</p>
Gaumen	<p>Auch am Gaumen findet man den Geschmack von Marzipanpflaumen, die sich zu Fruchtkuchen und Vanille weiter entwickeln. Es herrscht zudem ein ständiger Wechsel zwischen Aromen von frischen und sehr reifen Pflaumen.</p>

Artikel-Nr.	Flaschen- größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
	50 cl	45 % vol.		