



Weichsel

Die Weichsel, auch Sauerkirsche genannt, kommt ursprünglich aus Asien. Heute wird sie in der ganzen Welt in vielen Kulturformen als Obstbaum gezüchtet. Die bei Ernte rot glänzenden, leicht ovalförmigen Früchte zeichnen sich durch ihr saftiges, süßsauerliches und wohlschmeckendes Fruchtfleisch aus.

Unser Schnaps ist eine Komposition aus drei erlesenen Süßweichselsorten: Köröser, Kelleries 16 und Gorsem. Kultiviert in den sonnigen Regionen der südlichen Steiermark werden die Kirschen per Hand gepflückt – aber erst, wenn sie das volle Aroma und das optimale Zucker-Säure-Verhältnis erreicht haben. Wir maischen die Ernte schonend noch vor Ort ein, ohne dabei die Kerne zu verletzen.

Nach abgeschlossener natürlicher Gärung brennen wir die kernfreie Maische höchst behutsam zweimal. Das gewonnene Herzstück lagert danach mindestens sechs Jahre in offenen Glasballons. So reift der Schnaps, wird geschmeidig und mild, da die Wucht des Alkohols verschwindet. Unser Weichselschnaps besticht durch erfrischende Fruchtaromen, feine zimtartige Noten und einem leichten Bittermandelton.

Er ist ein 100% reines und ungefiltertes Destillat.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

