



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Walcher Noisetto (Vegan)

Art.-Nr.: 55 33 30

HERKUNFTSLAND:	Italien/ Südtirol
ERZEUGER:	Gutsbrennerei Alfons Walcher
HERSTELLUNG:	Ausschließlich edle Haselnüsse aus dem Piemont worden vom Konditormeister Anton Oberhöller in Sarnthein geröstet, um sie nachher mit karibischem Rum zu dieser besonders feinen Likörkreation zu verarbeiten.
BEURTEILUNG:	Bezauberndes Haselnuss-Nougat Aroma mit angenehmer Süße; gepaart mit zarten Röstaromen rundet das Genusserlebnis ab.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur genießen oder zum Eis.
TRINKTEMPERATUR:	8 °C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 21,0 % vol.

In den sonnenverwöhnten Obstgärten Südtirols gedeihen einige der erlesensten Obstsorten Italiens. Im Herzen dieser einmaligen Landschaft, nur einen Steinwurf von Bozen entfernt, liegt die Brennerei der Familie Walcher. In der neunten Generation schon widmet sich der Betrieb der Destillation feinsten Grappa und Brände und verarbeitet dabei heute wie damals nur die geschmacksintensivsten Früchte der Region. Das Geheimnis der Walcher Destillate liegt in ihrer geschmacklichen Kreativität, für die man mit Vorliebe innovative Wege geht. Seit einiger Zeit auch in Sachen biodynamischer Bewirtschaftung. Als einer der ersten gewerblichen Brennereien Südtirols wurde Walcher Lizenznehmer des Bioland-Labels und führt auf zahlreichen Qualitäten bereits das Bio-Siegel. Die natürliche Frische der edlen Früchte bleibt durch den besonders schonenden Destillationsprozess erhalten welcher den Bränden weiterhin eine außergewöhnlich hohe Geschmackstreue gibt.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE