



MIRABELLE DE ROZELIEURES

VIEILLE MIRABELLE DE LORRAINE

Maison de la Mirabelle

Ein typischer Eau de Vie de la Mirabelle de Lorraine, gebrannt aus Mirabellen, die ausschliesslich in den Obstgärten der Familie geerntet werden. Dieser Brantwein stammt aus der alten Reserve der Maison de la Mirabelle, das Ergebnis eines langen Reifeprozesses, zwischen fünf und acht Jahren, um einen noch intensiveren Geschmack hervorzubringen. Die 70cl-Ausgabe wird in einer klaren Flasche präsentiert, verpackt in einem Geschenkkarton.

Tasting notes

Color

Klar

Aroma

Aromatisch und elegant... Dieser Obstbrand wird aus kleinen gelben Pflaumen hergestellt, die lokal in Rozelieures angebaut werden. Doppelt destilliert, entsteht ein sehr runder, floraler und aromatischer Brantwein.

Taste

Intensive Aromen von reifer Mirabellenpflaume mit einem zarten säuerlichen Touch. Der Kern übernimmt nicht und die Aromen sind vielfältig und reichhaltig. Dieses Eau de Vie de Mirabelle ist rund mit einer herrlichen Textur und Frische. Diese Mirabelle ist eine vielseitige Spirituose, die pur, als Mixgetränk zu Cocktails oder in der Konditorei verwendet werden kann.

Finish

Der Abgang ist voller Harmonie und Finesse. Wunderbare Frische und Aromen von Mandelkernen, mit leichten Anklängen von Honig.

Das Haus der Mirabelle Die Geschichte der Maison de la Mirabelle geht auf das Jahr 1860 zurück, als Hubert Grallet begann, die ersten Mirabellen in Rozelieures anzupflanzen. Heute erstreckt sich das Anwesen über 30 Hektar Obstbäume, von denen 25 Hektar Mirabelliers sind. Das Unternehmen bietet eine breite Palette von Spirituosen an, darunter Gins, Wodkas, Pastis, Peated Whiskys und Biere. Die Ursprungsbezeichnung "Mirabelle de Lorraine" bedeutet, dass die Früchte in einem vom INAO (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen) abgegrenzten geografischen Gebiet geerntet wurden und dass die Destillation in zwei Phasen erfolgte. In reinsten Tradition. FiGee Fine Goods ist der offizielle und exklusive Importeur von Vieille Mirabelle.