



MIRABELLE DE ROZELIEURES TRÈS VIEILLE RÉSERVE

Pflaume Edelbrand 25 Jahre | Maison de la Mirabelle

Das Spitzenprodukt der Eau de vie von Maison de la Mirabelle, ausgesprochen samtig mit fesselnden Aromen von reifen Früchten und Lilien. Ein aromatischer und eleganter Obstbrand, hergestellt aus kleinen gelben Pflaumen, die ausschließlich in den Obstgärten der Familie geerntet werden. Zweimal destilliert und 25 Jahre lang gereift, was zu einem äusserst komplexen und floralen Destillat führt.

Tasting notes

Color

Klar

Aroma

Diese sehr alte Mirabelle hat intensive Noten von Mandeln, die charakteristisch für Steinfrüchte sind.

Taste

Eine beachtliche Süsse, mit reichhaltigen und ausgeglichenen fruchtigen Aromen. Genießen Sie diesen Klassiker aus der Lorraine als Digestif am Ende einer Mahlzeit.

Finish

Aromen von reifen Früchten und Maiglöckchen, rund im Mund mit einem langen Abgang.

Maison de la Mirabelle Die Geschichte der Maison de la Mirabelle geht auf das Jahr 1860 zurück, als Hubert Grallet begann, die ersten Pflaumenbäume in Rozelieures zu pflanzen. Die Destillerie befindet sich in Rozelieures, einer Kleinstadt mit nur 160 Einwohnern. Heute umfasst das Gut 30 Hektar Obstbäume, darunter 25 Hektar Mirabelliers. Sie produzieren eine breite Palette von Spirituosen, darunter Gins, Wodkas, Pastis, getorfte Whiskeys und Biere. Ihre Kreationen sind von der Natur der Region der Lorraine in Frankreich inspiriert. 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.