



OLIVER ZETER

MIRABELLE

Der Grund dafür dass es unsere beiden Brände gibt, war anfänglich eher privater Natur, da ich sie selbst so gerne genieße. Für mich ist die Mirabelle neben der Pflaume die feinste aller Steinfrucht-Brände und fasziniert mich schon seit meinem Kindesalter, denn meine Mutter gab damals auf die frisch gekochte Mirabellen-Marmelade immer einen ordentlichen Schluck Mirabellenbrand obendrauf, was im ganzen Haus zu riechen war. Die vollreifen und handverlesenen Früchte für unseren „Mirabelle“ stammen von alten Bäumen aus der Südpfalz. Nach sorgfältiger Destillation in einer traditionellen Brennblase konnte er drei Jahre lang reifen und sein volles Aroma ausbilden, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde



FLASCHENGRÖSSE IN
LITER

0,5

AUSBAU

Traditionelle Brennblase

ALKOHOLGEHALT

40 % vol