



# Waldhimbeergeist

Aromatisch, Fruchtig, Mild

Die kleinen Waldhimbeeren, die wir für unseren Waldhimbeergeist verwenden, haben ein viel stärkeres Himbeeraroma als große Plantagenfrüchte. Diese sind zwar groß und schön, haben aber meist einen hohen Wasseranteil mit wenig Geschmack. Nur ganz frische, saubere Waldhimbeeren, frei von Stielen und Blättern, werden mit dem besten Neutralalkohol angesetzt. Sobald das wunderbare Aroma der Waldhimbeere auf den Alkohol übergegangen ist, wird der besonders langsam destilliert, damit nichts verloren geht.

Geschmack: nach frischen Waldhimbeeren sowohl im Geruch als auch auf der Zunge – man kann kaum glauben, wie lange das Aroma nach dem Genuss im Munde verweilt.

0,7 l, 40 % vol.  
Deutsches Erzeugnis

Artikelnummer: 63006  
Ausbauart: Klassisch  
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle



Aus einem der höchstprämierten Weingüter Baden-Württembergs



In dieser Flasche steckt die Arbeit eines ganzen Jahres. Mehr erfahren unter [Schwarzwaldweingut.de](https://www.schwarzwaldweingut.de)

