Studer - Vieille Prune - 42% - 70cl - Réserve Baron Louis - mit 24 Karat Goldfltter



Der Berg. Die Frucht. Das Gold! Speziell ausgesuchte, voll ausgereifte Edel-Pflaumen dienen als Basis für den feinen Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis». Der Brennmeister verwendet für das noble Destillat nur das Beste vom Besten, so entsteht ein eigentliches Konzentrat vom Feinsten. Zum Schluss seiner langen Lagerung wird der hoch aromareiche Teil des Destillats bonifiziert und präsentiert sich so als Edelbrand von höchster Güte. Eine exquisite Spezialität, die Ihnen und Ihren Freunden viel Freude bereiten wird.

Aroma:
intensiv nach Pflaumen, ein Hauch Karamell

Geschmack:
sehr fruchtig und intensiv, süsslich

Nachklang:
kräftig und langanhaltend

Alk. Vol.: 42.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Schweiz
Herstellerinfos: Studer

Artikel-Nr: 340466

Das Familienunternehmen STUDER wurde 1883 von den vier Gebrüdern Studer als Distillerie, Likörfabrik und Confiseriefabrik gegründet und wird auch heute noch in vierter und fünfter Generation von der Familie geführt. Seit der Gründung ist STUDER eine Manufaktur von feinsten Frucht-Edelbränden, insbesondere aus Williams-Birnen, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen aber auch Frucht-Edelbrand-Liköre und Premium-Spirituosen, die auf Rezepturen von 1883 gründen, werden im Hause mit dem guten Geist mit viel Herzblut und Leidenschaft hergestellt. Seit 2005 stellt STUDER vermehrt wieder Absinthe, Vodka und seit 2006 Gin und weitere Premium-Spirituosen wie Rum in feinster Qualität her. Davon zeugen auch die mittlerweile über 300 Goldauszeichnungen von nationalen und internationalen Prämierungen.