

## EXPERTISE

<b>NAME:</b>	Wildpflaume Zibärtl
<b>ALKOHOL:</b>	42,0 Vol. %
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,5 Liter
<b>ERZEUGER:</b>	Alde Gott Edelbrände Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	210542
<b>EAN:</b>	4011965214308
<b>INFORMATION:</b>	Die Früchte gedeihen im milden Klima in der Umgebung rund um Sasbachwalden. Nach alter Tradition wird das heimische Obst von unseren Bauern in ihren kleinen Hausbrennereien destilliert. Die ältesten Brennrechte gehen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Während der mehrjährigen Lagerzeit werden die Brände veredelt, gepflegt und zur höchsten Reife geführt - Schwarzwälder Spezialitäten auf die wir stolz sind.



<b>BESCHREIBUNG:</b>	Eine ganz besondere Spezialität und Rarität aus dem Schwarzwald ist die Zibarte. Sie ist eine wild wachsende Pflaume. Einerseits selten angepflanzt und andererseits auch eine recht niedrige Ausbeute durch die kleinen Früchte. Sie wird erst Ende Oktober Anfang November geerntet. Nach dem destillieren reifen die hochwertigen Premium Edelbrände in unseren Kellern 5 Jahre. Im Volksmund wird der Edelbrand, das Zibartenwasser, hier liebevoll "Zibärtl" genannt.
<b>CHARAKTERISTIK:</b>	Intensiv in Duft und Aroma nach Pflaume mit einem Hauch von Mandel. Trinktemperatur: 14 - 16°C *** Tel.: 07841/2029-0 info@aldegott.de