Birds Handcrafted

Aus hochwertigem Moselriesling gebrannt und mit 12 handverlesenen Bio-Zutaten verfeinert

Erzeuger: Weissbrand Distilling
Region: Deutschland
Grundstoff(e): Riesling mit 12 Bio-Zutaten
Ausbau: 3 Monate Lagerung in Edelstahlfässern
Alkohol: 47.0 % vol

Wann, wie wo: Der perfekte Sommer-Drink: 4cl Birds, 2cl Limettensaft, einige Trauben und Gingerbeeren

0.50 l – Bestellnummer 83674

Auszeichnungen/Presse:
World Spirit Award Medaille: Bestnote 10/10

Weissbrand Distilling
Deutschland

Die Weissbrand Distilling Company aus Hamburg ist eine junge Spirituosen-Manufaktur und gleichzeitig Initiator der neuartigen Spirituosenklasse: Weissbrand. Unter der Bezeichnung Weissbrand fertigt die Manufaktur glasklare, von Hand gefertigte Spirituosen auf Basis von hochwertigen Weinen, die durch Mazeration von natürlichen Zutaten (z.B. Früchte, Gewürze und/ oder Kräuter) ihr außergewöhnliches Aroma erhalten. Als "Category Breaker" richtet sich die Manufaktur bewusst gegen die tradierten Normen des klassischen Branntweines aus Wein. Frei nach dem Motto: Deutschland hat mehr als nur gutes Bier zu bieten, wurde im Jahr 2014 die neue deutsche Spirituosenklasse Weissbrand lanciert.

Abbildung unverbindlich