



Mirabelle

Benannt nach der gleichnamigen Stadt in Lothringen gilt die Mirabelle von Nancy als die wertvollste aller Mirabellen. Sie ist eine Unterart der Pflaume und wurde bereits im 15. Jh. in Frankreich kultiviert. Bei Vollreife ist die Frucht bis zu drei Zentimeter groß, goldgelb und auf der zur Sonne gewandten Seite leicht rötlich gefärbt. Von Liebhabern und Kennern wird sie für ihre besonderen Aromen hochgeschätzt.

Unsere Mirabellen werden im niederösterreichischen Weinviertel angebaut, wo sie unter idealen klimatischen Bedingungen heranwachsen. Die vollreifen, sauberen und gesunden Früchte werden noch am Tag der Ernte beim Obstbauern schonend eingemaischt, ohne dabei die Kerne zu verletzen. Nach dem Aussieben der Kerne und abgeschlossener natürlicher Gärung brennen wir die zusatzfreie Maische höchst behutsam zweimal im Kupferkessel.

Das begehrte Herzstück reift danach mindestens vier Jahre in offenen Glasballons. So verschwindet die Wucht und Stärke des Alkohols, und dem Gaumen erschließt sich die feine Würze hocharomatischer Mirabellen mit einer schönen Balance von Frucht und Stein. Unsere Mirabelle ist ein 100% reines und ungefiltertes Destillat.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

