KIRSCH AUS SCHWEIZER BIO-FRÜCHTEN. HUMBEL



Quelle: patrimoineculinaire.ch, 10. 12. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser Brand aus diversen, teilweise sehr alten Kirschsorten aus der Nordwestschweiz, dem Baselbiet und dem Fricktal. Ein klassischer Kirsch: trocken, kräftig und aromatisch.

INFORMATIONEN

- Kirsch ist der bekannteste und wirtschaftlich wichtigste Schweizer Obstbrand. Er wird vor allem im Kanton Zug und weiteren Gemeinden rund um die Rigi wie auch im Kanton Baselland destilliert.
- Dieser Kirsch aus diversen Sorten ist ein hervorragender Kirsch für den Einsteiger, aber auch für Desserts.
- Die Firma Humbel destilliert auch einzelne Kirschsorten separat, die teilweise auch von Küferweg vertrieben werden. Darunter sind feinste Schweizer «Chriesiwasser».

DATEN

Produzent: Humbel Spezialitätenbrennerei, 5608 Stetten
Rohstoff: Schweizer Bio-Kirschen
Alkoholgehalt: 40%, nach den Richtlinien von BIO SUISSE
Bezugsadresse: Küferweg, Seon
Preis: CHF 25 / 35 cl