



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

A. Diehl Kastanienlikör

Artikel-Nr: 174068 (0,5l-Flasche, auch als 0,2l-Flasche erhältlich Artikel-Nr: 174071)

ERZEUGER A. Diehl, Pfalz

HERSTELLUNG/AUSBAU Mazeration von Pfälzer Edelkastanien in Alkohol. Die Edelkastanie ist bereits seit Römerzeiten in der Pfalz heimisch und braucht ebenso wie die Weintraube einen warmen Herbst zum Ausreifen.

BESCHREIBUNG Nussig und reif wirkend. Erdig-warme, karamellähnliche Noten im Wechselspiel mit Kaffee, Marzipan und Vollmilchschokolade.

SERVIEREMPFEHLUNG Solo oder als Apéro mit Prosecco aufgegossen; heiß mit Sahne oder als Schuss im Kaffee

SERVIERTEMPERATUR handwarm

ALKOHOLGEHALT 25% Vol.



A. Diehl Spirituosen – Eine brennende Leidenschaft.

Der Erfolg unserer sonnenverwöhnten Weine aus dem Hause A. Diehl spricht bereits für sich. Doch auch als Brennmeister macht sich Andreas Diehl ganz ausgezeichnet. Auslöser für den Entschluss, es selbst einmal mit dem Brennen zu versuchen, war eine alte Kupferbrennblase – Geschenk eines befreundeten Winzers, der nicht recht etwas mit seinem Erbstück anzufangen wusste. Das alte Brennbuch von Großvater Diehl war schnell hervorgeholt und die Marschroute klar: So tief wie möglich zum artbedingten Aroma einer jeden Frucht vorzudringen, sie auszuschöpfen und als veredelte, perfekte Essenz zurückzugeben. Unter diesem Credo bringt Andreas aus seltenen und handverlesenen Früchten wie Aprikose, Mirabelle oder Kastanie mit viel handwerklichem Können und Feingefühl wahre Geschmackswunder hervor. „Sorgfältiges Brennen braucht viel Zeit und Geduld. Aber auch jede Menge Liebe und die Lust, etwas Neues anzupacken“, brennt Andreas im wahrsten Sinne des Wortes für seine einzigartigen Erzeugnisse und bereut es keine Sekunde, die alte Kupferblase mitgenommen zu haben.

