



MIRABELLENWASSER

Inhalt: 0,5 Liter

Details: 42.0 Vol %

DESTILLATION

Die Früchte des Destillats stammen von alten, heimischen Sorten und eigenen Bäumen mit einem Alter von mindestens 30 Jahren. Ausschließlich die reifsten Mirabellen, mit den charakteristischen roten „Bäckchen“, werden von Hand geerntet und bilden die Grundlage für dieses Mirabellenwasser. Die Früchte vergären temperaturkontrolliert in kleinen Bütten für circa 5 Wochen. Für das spätere Destillat wird nur das Herzstück des Brandes verwendet, das schonend in einem dreifachen Destillationsprozess gewonnen wird. Anschließend lagert das Destillat für 3 Jahre in kleinen Glasballons bis sich das gesamte Aroma entfaltet und sich das Destillat voll und ganz harmonisiert hat.

HANDARBEIT

Im Hause Klumpp ist alles noch reine Handarbeit. So wird vom Pflücken der Früchte bis hin zur Flaschenfüllung alles von Hand ohne den Einsatz von Maschinen ausgeführt. Pro Charge werden maximal nur 100 Flaschen gefüllt.

SENSORIK

Ein intensives Mirabellenaroma gepaart mit reifen, gelb fleischigen Früchten und einer spannenden Kräutrigkeit. Das Mirabellenwasser ist durch den dreifachen Destillationsprozess und die lange Lagerung von 3 Jahren besonders mild und harmonisch.

KLUMPP

Weingut Klumpp · Heidelbergerstraße 100 · D-76646 Bruchsal · 07251-16719 · info@weingut-klumpp.com

Gründungsjahr	1983	Älteste Rebanlage	1965 (Auxerrois)
Rebfläche	32 ha	Niederschläge	450 bis 500 mm
Bewirtschaftung	Ökologisch (seit 1996)	Höhe der Weinbergslagen	160 bis 220 m ü. NN
Durchschnittsertrag	52 hl / ha	Geografische Lage (Bruchsal)	49° 8' N, 8° 36' O