

SPECIAL EDITION

Endlich ist es soweit!

Die 2015er **SPECIAL EDITION** Spezialitäten sind fertig.

So konnten bedingt durch den sehr heißen und trockenen Sommer 2015 zwar keine großen Mengen, dafür aber in Geschmack und Süße hervorragende Früchte der Goldparmäne, des Danziger Kant und der Schweizer Wasserbirne für die Herstellung der **SPECIAL EDITION** ausgesucht werden. Die hierfür verwendeten Früchte werden sorgfältig von Hand ausgesucht, von Hand zerkleinert und mit dem jeweiligen Fruchtbrand angesetzt:

Goldparmäne:



Eine sehr alte Apfelsorte, die zu Beginn des 16. Jhd. erstmals erwähnt wurde. Die Goldparmäne ist ein sehr guter Speiseapfel, allerdings aufgrund der Anfälligkeit für Krankheiten und Schädlingsbefall im heutigen Erwerbsobstbau fast vollständig verschwunden. Die sehr aufwendige Baumpflege ist ebenfalls ein Hinderungsgrund, die Goldparmäne weiterhin intensiv zu nutzen.

Wir pflegen und erhalten diese alte Sorte und bieten sie als **SPECIAL EDITION** Spezialität in diesem Jahr wieder für Genießer eines hocharomatischen, mit natürlicher Süße ausgestatteten Destillates an.

Danziger Kant (Nikolausapfel):



Der Danziger Kantapfel wurde 2006 als baden-württembergische Streuobstsorte des Jahres ausgezeichnet. Erstmals erwähnt wurde der Danziger Kant zu Beginn des 19. Jhd. Und ist auch heute noch im Streuobstanbau verbreitet.

Die leuchtend rote, seidige Farbe dieses Tafelapfels will eingefangen werden in einer **SPECIAL EDITION** Creation und als solche auch konserviert und mit Genuss verkostet werden.

Schweizer Wasserbirne:



Eine zu Beginn des 19. Jhd. Zufällig entdeckte Birne. Sehr saft- und zuckerreich bringt sie ein sehr feines, unaufdringliches Birnenaroma.

Da die Birne selbst nur sehr bedingt zum Frischverzehr geeignet ist, holen wir das Aroma und die Süße in unseren Birnenbrand, um Ihnen so diese herrliche Streuobstbirne als **SPECIAL EDITION** Schweizer Wasserbirne anzubieten.