

Urs Fehr

Spirituosen



Marc (Gewürztraminer)

Die Beerenhäute des 2006er Gewürztraminer wurden separat vergoren und im Dezember, knapp acht Wochen nach der Traubenernte, in einem für den Tresterbrand prädestinierten Brennshafen ausgebrannt. Die Zugabe von wenig restsüßem Gewürztraminerwein rundet den Marc auf perfekte Art und Weise ab; Nimmt es ihm doch die Schärfe des hohen Alkoholgehaltes.



Vieille Prune

Unsere Zwetschgenbäume verschiedener alter und kleinfruchtiger Sorten ergeben wenige, dafür aber hocharomatische Früchte. Diese werden nach der Ernte sofort eingemaischt und zügig vergoren, um Fehltöne und Essigbildung zu verhindern.

Nach dem Brand kurz nach abgeschlossener Gärung werden angetrocknete Früchte während Monaten in das Zwetschgenwasser eingelegt. So erhält der Vieille Prune seine charakteristisch dunkle Farbe und seine unverkennbare Aromatik, flankiert von einer betörenden Süsse, welche seine 40 % vol leicht vergessen lassen.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.