

EAU DE VIE KIRSCH VIEUX

BASSEMBERG/VAL DE VILLÉ



- Eccezionale produzione di **eaux de vie** di frutta, sapientemente ottenuta attraverso metodi tradizionali
- Solo i migliori frutti vengono selezionati per ottenere voluttuosi e cristallini distillati
- Simbolo di uno stile di vita, le acqueviti uniscono qualità e originalità per un grande e intenso piacere



TIPOLOGIA

Acquavite



ZONA PRODUTTIVA

Bassemberg



MATERIA PRIMA

Ciliegie



PRODUZIONE

Le ciliegie vengono messe in grandi tini per la fermentazione e lo zucchero che contengono si trasforma in alcool. Successivamente inizia la distillazione in alambicchi in rame



INVECCHIAMENTO

Dai 2 ai 3 anni prima dell'imbottigliatura



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido trasparente



PROFUMO

Intense note di mandorla



SAPORE

Potente ed equilibrato



FINALE

Delicato e pulito