

FARTHOFER JOSEF V

ZIRBENSCHNAPS BIO

FARTHOFER JOSEF V. ÖHLING

Inhalt:	70 cl
Produzent:	Farthofer Josef V
Alkoholgehalt:	40

Degustationsnotizen

Der Zirbenschnap Die violetten weiblichen Zirbenzapfen werden für den Zirbenschnap geschnitten und in reinstem Korn mazeriert. Verfeinert mit Bio-Rübenzucker und auf Trinkstärke eingestellt, erlangt unser Zirbenschnap seine Vollendung. Aroma Helle Zwiebelfarbe, sehr fein und eleganter Duft nach Harz und frischer Baumrinde. Am Gaumen sehr frischer und süßlicher Geschmack mit feiner Mischung aus Pinienkernen, Zimt und Gewürznelken, sehr lang im Abgang. Die Zirbe Die Zirben entstammen aus den österreichischen Alpen. Die Zirben sind die kleinen Zapfen der Kiefern Bäume. Diese Bäume können bis zu 25 m hoch und bis zu 1.000 Jahre alt werden. Die Zirbe wird auch als "Königin der Alpen" bezeichnet. Der robuste Nadelbaum wächst auch unter sehr harschen Witterungsbedingungen, bis in eine Höhe von 2500 Metern ü.A. Der älteste lebende Zirbenbaum steht in Tirol und soll 700 Jahre alt sein. Ihren guten Ruf erhielt die Zirbe aber nicht, weil sie so widerstandsfähig ist, sondern wegen ihrer positiven Auswirkungen auf Geist und Körper. Die entspannende Wirkung der Zirbe ist sogar wissenschaftlich erwiesen. So soll der Duft von Zirbenholz den Pulsschlag reduzieren. Und was einem selbst gut tut, sollte man stets um sich haben. Servierempfehlung Am besten genießt man den Zirbenschnap bei Raumtemperatur zwischen 18 und 20°C.

Produzent

Farthofer Josef V: "Vom Feld in die Flasche" ist das Motto von Doris und Josef Farthofer. Denn das dynamische Ehepaar hat sich nicht nur mit seinen herausragenden Destillaten zum Aushängeschild des Mostviertels entwickelt, sondern baut sogar auch die Grundprodukte auf den eigenen Feldern an. Selbstverständlich kommen die intensiven Mostbirnen von den eigenen Bäumen, aber auch aussergewöhnliche Getreide wie etwa Nackthafer oder alte Sorten von Roggen stammen aus der eigenen Biolandwirtschaft, und das klare Wasser kommt aus der eigenen Quelle. Der Nachhaltigkeitsgedanke zieht sich durch alle Produktionsprozesse.

\n

Wahrlich aussergewöhnlich: Um über die gesamte Produktion die qualitative Kontrolle zu haben, errichteten Doris und Josef Farthofer kürzlich sogar eine eigene Mälzerei. Somit können wirklich garantiert vollkommen biologisch hergestellte Destillate angeboten werden. Es sind insgesamt rund 40 verschiedene Brände, die aus der Destillerie im idyllischen Öhling ihren Weg in die feinsten Restaurants der Welt

antreten.