LIKÖR WEINBERGPFIRSICH

ARTIKELNUMMER: 100002

Sonnengereifte rote Weinbergpfirsiche auf Netzen aufgelesen.
Nur die vollreifen Pfirsiche werden mit feinstem Alkohol versetzt, mazeriert und abgepresst. Den Rest des Mazerats destilliert und mit dem abgepressten Teil verschnitten. Danach gesüßt und in Tonfässern reifen lassen.

Weitere Spirituiosen: hier

Rezeptempfehlung „Kullerpfirsich":
4cl Weinbergpfirsichlikör in ein Burgunderglas geben. Ein ganzer Pfirsich frisch oder aus der Dose ohne Stein (vorzugsweise Gascogne Pfirsich) ins Glas geben und mit Sekt aufgießen. Zum Wohl!



ALKOHOLGEHALT	20 % vol

Weingut Kopp · Ebenunger Straße 23 · 76547 Sinzheim
Telefon: +49 (0) 7221-803601 · Email: bestellung@weingut-kopp.com · www.weingut-kopp.com