

Produktinformation
Basel, Oktober 2017

Fine Food Schattenmorelle Edelbrand aus Schweizer Früchten

Die Schattenmorelle ist eine Weichselkirsche, die 1598 erstmals beschrieben wurde, und in der Schweiz, wie alle Früchte dieser Familie, nur wenig verbreitet ist. Am Anfang brannte die Spezialitätenbrennerei Humbel aus Stetten im Reusstal – ein Familienunternehmen, das heute in dritter Generation geführt wird – ausschliesslich Fricktaler Kirschen. Erst nach und nach entstand ein Edelbrand-Sortiment aus anderem Schweizer Obst. Dem Grundsatz, dass nur Schweizer Früchte verwendet werden, sind die Brenner bis heute treu geblieben.

Der Edelbrand Schattenmorelle von Fine Food mit einem Alkoholgehalt von 43 % verdankt seinen besonderen Charakter der sorgfältigen Auswahl der besten und geschmackvollsten Früchte und der sortenreinen Destillation.

Das Destillat verfügt über ein einzigartiges, ausdrucksstarkes Aromaprofil. Charakteristisch für die Schattenmorelle ist ihr Stein mit rauer Oberfläche, der dem Destillat den typischen Steinton verleiht. Im Bouquet dominieren Zimt- und Marzipannoten. Als Digestif nach einem gelungenen Essen ist der Edelbrand ein passender Abschluss. Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei Edelbränden bei 15-18°C.

Erhältlich in grösseren Coop-Supermärkten und Coop-City-Warenhäusern.



**Fine Food Schattenmorelle
Edelbrand**
aus Schweizer Früchten

50 cl

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter www.coop.ch/produktnews

Kontaktpersonen
Urs Meier, Leiter Medienstelle
Ramón Gander, Mediensprecher
Andrea Bergmann, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10
Tel. +41 61 336 71 67
Tel. +41 61 336 67 37