



## Waldhimbeere

Abgeleitet von der althochdeutschen Bezeichnung „Hintperi“ werden die türkischen Ide Berge als ihr Ursprungsort vermutet. Zum Zeitpunkt der Ernte sind die roten, kugelförmigen und weichen Früchte saftig, intensiv duftend und hocharomatisch.

Unsere aus den Wäldern der Karpaten stammende wild wachsende Himbeere wird handgezapft, täglich bei Sammelstellen zusammen getragen, gekühlt transportiert und bei uns in der Schnapsbrennerei mit einer Temperatur von ca. 20 Grad eingemaischt. Die natürliche Gärung der zusatzfreien Beerenmaische setzt innerhalb nur weniger Stunden ein. Nach höchst behutsamer, zweimaliger Destillation lassen wir das gewonnene Herzstück mindestens drei Jahre in offenen Glasballons reifen.

Für einen Liter dieses edlen Schnapses benötigen wir bis zu 50kg Himbeeren, denn durch den geringen Zuckergehalt der Beeren ist die Schnapsausbeute natürlich begrenzt.

Auf das Ergebnis sind wir besonders stolz: Unser Himbeerschnaps ist hocharomatisch, fruchtig, dicht und lang anhaltend – und natürlich 100% rein und ungefiltert.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

