

GRAFL



Diese Destillate wurden ausschließlich aus vollreifen, meist sortenreinen Früchten erzeugt und unter Abfindung hergestellt.

Flurgasse 9
7022 Schattendorf
Tel.: 0664 / 360 90 81
<http://www.grafl-schnaps.at>

Schattendorf, Jänner 2015

0,35 Liter

Apfel

Silbermedaille 2012

„Kronprinz Rudolf“ Apfelbrand, sehr weicher und intensiver Geruch, ausgeprägter Nachklang 38,2% vol

„Asperl“ Mispel

2011

intensive Apfelschalennote, herzhaftes Fruchtroma, würziger Abgang 37,5% vol.

Hefe

Silbermedaille 2011

ein geschmackvoller Weißweihfebrand mit typischer Hefenote, sehr lieblich 38,6% vol.

Himbeergeist

2014

intensives, sehr volles Himbeeraroma, eleganter weicher Abgang 37,5% vol

Kirsche

2009 / 2011

klar, betonte Frucht, stark aromatisch, typisch kirschartig und mit gutem Abgang 37,5% / 37,9% vol.

Kriecherl

2012

aus gelben und roten Kriecherl, sehr intensiver Geruch und vollfruchtiger Abgang 37,8% vol.

Marille

Goldmedaille 2012

typische intensive Fruchtnote der ungar. Beste, erfrischender, vollfruchtiger Abgang 37,6% vol.

0,35 Liter

Quitte

2013

aus Apfelquitten, starke zitrus Aromen und im Ganzen, harmonischer Brand 37,6% vol.

Trester

Bronzemedaille 2008

ein kräftiger Tresterbrand aus blaufränkischem Treber, sehr würzig und kraftvollem Abgang 38,2% vol.

Zigarrenbrand

2008

Blaufränkischer Weinbrand, fassgelagert, sehr kräftig, würzig, trotz der hohen Alk. % mild am Gaumen 42,5% vol.

Zwetschke

Silbermedaille 2012

intensives zimtartiges Aroma der Hauszwetschke mit dem typischen Steinton 37,9% vol.

LIKÖRE

Spitzbua

Silbermedaille 2009

Ein edelbitterer Kräuterlikör aus zwanzig verschiedenen Wildkräutern mit grünen Nüssen und jungen Fichtentrieben 23,4% vol.

Zirben

2012

kräftiger, mit dem typischen, harzigem Aroma aus den Zapfen der Zirbe mazerierter Likör, mit ausgewogener Säure 18,5% vol.