

## Edelbrand von der Zwetschge (0,5l)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Brennerei Hubertus Vallendar - Mosel
Alkoholgehalt	40 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	YVA1600

Für diesen wohlschmeckenden Zwetschgenbrand wird die „Deutsche Hauszwetschge“ destilliert. Sie ist bereits seit dem 17. Jahrhundert in ganz Deutschland verbreitet und unter anderem Bekannt unter den Namen wie: Bauernpflaume, Fränkische Hauszwetschge oder Basler Zwetschge. Die würzige, typische Frucht, die leichten Anklänge an feinste Bitterschokolade zeichnen diesen feinherben Edelbrand aus. Bereits 2005 bei den „World Spirits Awards“ mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Genießen Sie dieses feine Destillat am besten bei einer Serviertemperatur von 16°C bis 18°C.



Allergene                      Sulfite



Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333