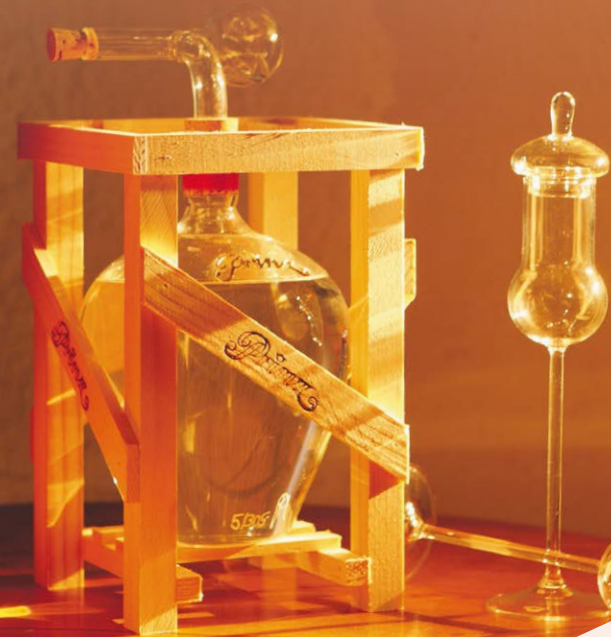


Prinz Cuvée

Vermählung in Feinbrandstärke

100 % Fruchtanteil in Feinbrandstärke,
unfiltriert.



Unfiltriert

Limited Edition

VERFAHREN

Das Geheimnis der Brennkunst liegt in der Krönung des höchsten Genusses. Die diskontinuierliche Destillation der Früchte nach dem aufwendigen Hafele Brand Verfahren garantiert höchste Qualität und maximalen Genuss. Um die Destillations-temperatur zu senken und dadurch Fruchtaromen zu schonen, destillieren wir bereits seit 2004 je nach Frucht unter Vakuum.

Unsere Hafelebrände sind die hohe Komposition der Fruchtessenzen. Die Brände werden mehrfach destilliert und nur der Mittellauf, das Herzstück, verwendet.

GENUSS

Den Cuvée bei Zimmertemperatur in ein Edelbrandglas einschenken. Damit sich die Fruchtaromen voll entfalten können, das Glas 2–3 Minuten an der Luft stehen lassen. Ein besonderer Begleiter beim Zigarrengenus.

ABZUGEBENDE MENGE IN FLASCHEN UND PREISE:

Jhg. 2012 verfügbar	59% vol. 1,5 Liter	Bergkräuter aus der Region und Apfel 3 Stk. zu je	€ 133,00	entspricht € 88,66 / 1 Liter
Jhg. 2014 verfügbar	56% vol. 1,5 Liter	Waldbeeren, Bergkräuter und Obst vom Hochstamm 1 Stk. zu je	€ 149,00	entspricht € 99,33 / 1 Liter
Jhg. 2015 verfügbar	57% vol. 1,5 Liter	Ein Rundgang durch den bäuerlichen Obstgarten 18 Stk. zu je	€ 136,00	entspricht € 90,66 / 1 Liter
Jhg. 2016 verfügbar	55% vol. 1,5 Liter	Vermählung von Marille, Zwetschke, Zibarte & Löhrpflaume 48 Stk. zu je	€ 151,00	entspricht € 100,66 / 1 Liter
verfügbar	0,7 Liter	144 Stk. zu je	€ 74,00	entspricht € 105,71 / 1 Liter



Für Zigarrenraucher und Genießer empfehlen wir:

HAFELE BRAND 333

*Die Kunst, Talente
zusammenzuführen!*

Neueste Brenntechnik kombiniert mit traditionellen Herstellungsmethoden und dem Feingefühl der Brennmeister erlauben es uns Destillate zu erzeugen, die der hauseigenen Hafelebrand-Garantie entsprechen.

Erliesene Früchte, die schonende Vergärung sowie die mehrfache Destillation geben unserem Hafele Brand sein volles und körperreiches Aroma. Die Liaison von Frucht und Alkohol avanciert zu einer besonderen Komposition!

Cuvée 1,5l	45% vol.	€ 148,00	entspricht € 98,67 /1 Liter
Cuvée 0,7l	45% vol.	€ 78,00	entspricht € 111,43 /1 Liter
Johannisbeere 0,5l	45% vol.	€ 45,00	entspricht € 90,00 /1 Liter
Brombeere 0,5l	45% vol.	€ 45,00	entspricht € 90,00 /1 Liter
Waldhimbeere 0,5l	45% vol.	€ 49,50	entspricht € 99,00 /1 Liter

www.hafelebrand.at