

Feiner Bierbrand

Eine Exklusivabfüllung für DER FEINSCHMECKER kommt aus Düsseldorf, aus der Hausbrauerei Uerige. Der feine Bierbrand (42 Vol.-%) wird aus der Spezialität Sticke hergestellt, einem Altbier mit viel Malz und Hopfen, das nur zweimal im Jahr gebraut wird. Der komplexe Geschmack entsteht durch die klassischen Bieraromen und zeigt einen eleganten Malzton. Der Brand ist ein Jahr im Sauternes-Fass gereift und bringt Vanille-töne und Holz mit, aber auch eine feine Frucht und Süße wie Kirsche und Weinbrand. Ein sehr ungewöhnliches Produkt. Preis für 0,35 l: € 45 (1 Liter: € 128,57).

Art.-Nr. 6202

