

# LAMPONI DI POLI (Himbeeren)

Die Himbeeren werden gelesen wenn sich ihr Aroma voll entfaltet hat.

Die Destillation erfolgt mit Athanor, unser Wasserbad-Alambic, den wir im Jahr 2000 nach den Beschreibungen im Buch "Liber de Arte Destillandi" von Hieronimus Brunschwyg erbaut haben, welches im Mai 1500 in Straßburg erschienen ist.

Das Ergebnis ist ein Obstbrand von außerordentlicher Intensität, der an Sommerabende kühl zu genießen ist.



## LAMPONI (Himbeeren)

Obstbrand, in traditionellem Wasserbad destilliert.

Sein Aroma erinnert an einen Waldbeeren-Saft mit einer angenehm alkoholischen Basis.

**Ungestüm und ausgelassen wie ein bunter Drachen.**

### ALC. % - INHALT

40% alc./vol. - 500 ML

### POLI-CHROMIE N 1



### VERPACKUNGEN

BLECHDOSE KUPFER

