

 Presidio:

Schweizer Brenzerkirsch



Klein – schwarz – aromatisch.

Der Schweizer Brenzer ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen (Brenzerkirschen). Mit seinen ausgewogenen Marzipan-, Mandel-, Schokolade- und Zimtaromen verkörpert er den klassischen Schweizer Kirsch – typisch für die Nordwest- und Zentralschweiz mit den Kantonen Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn, Aargau, Luzern, Schwyz und Zug. Das charakteristische Aromaspektrum für die Produktion von qualitativ hochstehendem Kirsch ist an alte Landsorten gebunden, die nur auf Hochstamm-Obstbäumen vorkommen.

Mit grosser Sorgfalt.

Ein zentraler Punkt für eine gute Qualität ist das direkte Einmischen der Kirschen noch am Erntetag. Nach dem Destillieren muss der Brenzerkirsch mindestens ein Jahr lang gelagert werden. So entsteht ein traditionelles, qualitativ hochstehendes Destillat, das pur genossen ein wunderbarer Genuss als Digestive, als Fonduebegleiter oder als Zutat für Backwaren wie die traditionelle Zuger Kirschtorte oder die Basler Lächerli ist.

Wichtiger Rohstoff.

Die Produktion des traditionellen Brenzerkirsch ist heute stark gefährdet. Seit 1999 besteht kein Schutz mehr für inländischen Kirsch. Der Förderkreis will die Pflege und den Anbau der für den traditionellen Brenzerkirsch so wichtigen Hochstammbäume erhalten und die Qualität und Identität der Kirschbrände in der Schweiz durch den Austausch von Erfahrung unter den Brenner fördern.

HC	39
Gattung	Kirsch
SAP-Nr.	3.742.487 3.754.769 3.754.772
SAP. Bezeichnung	SlowFood „Dettling“ Brenzer Kirsch 35cl SlowFood „Humbel“ Brenzer Kirsch 35cl SlowFood „Röllin“ Brenzer Kirsch 35cl
Herkunft	Schweiz
Preis	CHF 34.90
In/Out-Artikel oder Standard	In/out