

Baron Hildprandt, Višňovice

Když baron František Hildprandt zakládal v roce 1885 zámeckou palírnu přímo naproti svému vodnímu zámku v Blatné, jistě netušil, že následujících víc než sto let jeho rod vyžene z Čech až do Etiopie a složitou cestou zase zpět. Dnes už opět zámecká palírna dává slávu ovocným destilátům, v nichž se při stažení v dubových sudech setkává výjimečná jakost jihočeského ovoce s jedinečnou rodinnou tradicí. Výsledkem je čistě přírodní specialita s rafinovanou ovocnou chutí i vůní a aristokraticky jemným charakterem. Specialita z kvalitního ovoce z jižních Čech se vyrábí v historické palírně v Blatné pod dohledem mistra destilátéra Václava Šitnera. Inspirací pro jeho vznik je původní receptura z dob založení lihovaru Františkem Hildprandtem. Destilát vyzrál v dubových sudech po dobu minimálně 1 roku. Vyznačuje se harmonickou, ovocnou a lehce nasládlou chutí. www.hildprandt.cz Link na video



Region: Česká republika > Jižní Čechy



Popis: Prvotřídní višňovice z ovoce z jižních Čech. Díky unikátní 4-násobné destilaci je získán ultra jemný a čistý destilát, který zraje 1 rok ve smaltovaných tancích. Vychutnejte si jemnou a delikátní višňovici od zámecké palírny Blatná.
Alkohol: 42,5% Obj.



Teplota pití: 20 °C



Vhodné pro: Digestiv



Složení: Višňový destilát

