

Baron Hildprandt, Baron Hildprandt ze zralých hrušek + 2 skleničky

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



Popis: Oblíbený Baron Hildprandt ze zralých hrušek v dárkovém balení s originálními skleničkami na ovocný destilát. Poctivý destilát z prvotřídních hrušek z Jižních Čech. Díky pečlivé práci mistra destilátéra pana Václava Šitnera bylo dosaženo mimořádné kvality. Vyznačuje se harmonickou, ovocnou a lehce nasládlou chutí.



Teplota pití: 20 °C



Vhodné pro: Digestiv

