



DER SÄEMANN

GETREIDEBRAND



STECKBRIEF

Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70 cl
Marke	Der Säemann
Sachbezeichnung	Getreidebrand
Typ	Weichweizen

BESCHREIBUNG

«Denjenigen, welcher sich auf das Säen gut versteht, nennen wir einen Säemann; wenn der Säemann eine Handvoll Samen ausstreuet, so nennen wir solches einen Wurf.»

Handgefertigt in Basel, aus Nordwestschweizer Bio Weichweizen der Graf Mühle in Maisprach.

Im klassischen Maischeverfahren mit Gerstenmalz verzuckert und «hochrein» (stark rektifiziert) gebrannt. Schonend filtriert und insgesamt mindestens 6 Monaten gelagert.

Der unvergleichliche Geist des vollen Kornes.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Typischer Getreidecharakter.

In der Nase: Auch Obstnoten.

Im Gaumen: Malzig, mit Kakao-Anklängen.

«Der Säemann verströmt feine Getreidenoten, dazu etwas Butter, Brioche und eine deutlich erkennbare Nuance von Kernobst und Blüten. Später dann mit einer zurückhaltenden, in die sahnige Textur eingebettete Süsse und fragilen Gewürztönen wie Anis und Süssholz. Ein exzellenter, cremig-weicher Kornbrand.»

Nils Wrage, Chefredakteur «Mixology Magazin für Barkultur»

SCHMECKT AM BESTEN

pur bei Zimmertemperatur (Aperitif oder Digestif)

als Bierbegleiter («Damen- und Herren-Gedeck»)

mit gutem Tonic, als «Säepp'n Tonic»

als (Long)Drink, süss-sauer-fruchtig, z.B. mit Zitrone, Birne, Quitte
Cocktails

> ONLINE BESTELLEN