

ZWETSCHGEN-WASSER

СЛИВА



Шнапс

Страна: Германия

Регион: Слива из региона Шварцвальд

Крепость: 40%

Объем бутылки: 0,7 л

Шнапс (Schnaps) – традиционное название для большой группы крепких спиртных напитков в немецкоязычных странах. Особенно славится своими фруктовыми шнапсами юго-западная земля Германии – Барден-Вюртемберг. Именно здесь, в городе Оппенау, в самом центре региона Шварцвальд (Черный Лес) в 1909 году был построен перегонный завод компании Каммер-Кирш (Kammer-Kirsch), лозунг которой «Знатоки покупают Каммер». Завоевав популярность внутри страны, компания Каммер-Кирш в 1935 году приступила к экспорту своей продукции за рубеж. Ныне шнапсы поставляются в два десятка стран мира.

Плоды сливы собирают вручную и тщательно отбирают, обращая внимание на их спелость и аромат. Для получения одного литра вишневого шнапса необходимо 13 кг сырья. Из богатой сахарами сливы готовят сусло, зачастую без удаления косточки. После самопроизвольного брожения в течение нескольких месяцев сусло превращается в спиртосодержащую фруктовую брагу, которую в дальнейшем дважды перегоняют в традиционных кубках небольшого объёма. На выходе получают лишённые сладости бесцветные спирты с характерным ароматом первоначального сырья. После дистилляции проводится непродолжительная выдержка в глиняных чанах и бочках из ясеня и дуба, затем добавляется подготовленная вода. Полученный напиток фильтруется и разливается в бутылки.



Органолептические характеристики:

Цвет: Кристально прозрачный шнапс.

Аромат: Нежный и сладкий аромат сливы, который дополняют полученные от косточки горьковатые нотки миндаля.

Вкус: Интенсивный сливовый вкус с легким оттенком миндаля и темного шоколада. Долгое послевкусие.

Способы подачи:

Подавать охлаждённым в качестве аперитива и дижестива. Прекрасно сочетается с большинством достаточно жирных и сытных блюд немецкой кухни, свининой, уткой, колбасами, сосисками, тушеной капустой.