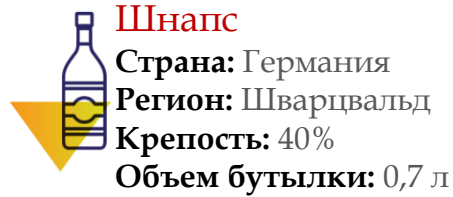


# WILD-HIMBEERGEIST

## МАЛИНА



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.

Ягоды малины собирают вручную и тщательно отбирают, обращая внимание на их спелость и аромат. Для получения одного литра малинового шнапса необходимо до 30 кг сырья. В течение нескольких недель ягоды малины настаивают на нейтральном спирте, крепостью 95,6%, а затем перегоняют. 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 лесной малины.

**Вкус:** ярко выраженный малиновый вкус с легким оттенком запеченной ванили. Долгое послевкусие.

### Способы подачи:

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