

# SCHNAPS OBSTBRAND ШНАПС ГРУША-ЯБЛОКО



## Шнапс

**Страна:** Германия

**Регион:** Шварцвальд

**Крепость:** 38%

**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.

Местные сорта груш и яблок собирают вручную и тщательно отбирают, обращая внимание на их спелость и аромат. Из богатых сахарами яблок и груш 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 кубах 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:** Тёплый и сладкий аромат яблок и груш с лёгким оттенком ванили.

**Вкус:** Хорошо проявлены тона яблок и груш. Продолжительное послевкусие.

## Способы подачи:

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