



Schwarzer Holunder

Der Schwarze Holunder, auch Flieder, Holderbusch oder Holler genannt, ist eine der in Mitteleuropa häufigsten Straucharten. Der frische, fruchtige Duft der im Frühsommer erscheinenden weißen Holunderblüten ist unverwechselbar.

Aus ihnen bilden sich die anfangs roten, später schwarz glänzenden Beeren mit burgunderrotem Saft.

Roh ungenießbar können die Holunderbeeren erst nach dem Abkochen oder Vergären verzehrt werden. Aus Blüten bzw. aus den Vitamin C-reichen Beeren werden Saft, Sirup, Tee und Gelee hergestellt. Als ganz besondere Spezialität gilt der aus den reifen Beeren gebrannte Schnaps.

Unser Schwarzer Holunder ist in Niederösterreich beheimatet.

Dort werden die vollreifen, gesunden und sauberen Beeren per Hand geerntet und direkt beim Obstbauern eingemaischt. Nach natürlichem Vergären brennen wir die Beerenmaische höchst behutsam zweimal im Kupferkessel. Das edle Herzstück – 1 Liter braucht bis zu 55kg Beeren – reift danach mindestens acht Jahre in offenen Glasballons. So verschwindet die Wucht und Stärke des Alkohols, und in den Vordergrund treten feine Fruchtaromen reifer schwarzer Beeren, lebendig und würzig, geschmeidig und schokoladig. Dieser Schnaps ist ein 100% reines und ungefiltertes Destillat.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

