

Kirsch 45°



Kirsch

On utilise des cerises noires à gros noyaux. Les fruits sont placés équetés dans des cuves en plastique où se fait la fermentation et quotidiennement brassés pendant 3 à 4 semaines. Le noyau communique ainsi à la pulpe le léger goût d’amande. Après distillation, l’eau de vie est vieillie environ 6 mois dans des bonbonnes en verre puis mise en bouteille.

Dégustation : Nez délicat et fruité. Le Kirsch peut se consommer en digestif, en grog ou incorporer dans des recettes de cuisine pour la fabrication des pâtisseries, des salades de fruits et des sorbets.