



Die
Fränkische
ZWETSCHGE
Ein kulinarisches Erbe

ZUCKER
SCHNUTE
ZWETSCHGENLIKÖR

EDELOBSTDESTILLE GEHRING

WEINBAU-GEHRING.DE

Fränkin und Brennerin aus Leidenschaft. So bezeichnet Martha Gehring sich gerne selbst.

Praktisch in der Brennerei aufgewachsen und von Kindheit an mit dem Obstanbau und dem Destillieren von Bränden vertraut. Seit vielen Jahren erzeugt sie auf der Anlage des Großvaters aus selbsterzeugten Früchten sanft und aromaschonend die edlen, doppelt gebrannten Destillate.

Diese finden ab Hof und über die Homepage den Weg zu ihren treuen und begeisterten Kunden.

Die
**Fränkische
ZWETSCHGE**

ZWETSCHGENLIKÖR

DEN SONNIGEN HERBST MIT IN DEN WINTER NEHMEN!

Vollreife, saftige Fränkische Hauszwetschgen sind die Basis für diesen milden und fruchtigen Zwetschgenlikör. Lange Reifezeit, bis in den Spätsommer, von Hand und selektiv geerntet, haben diese Früchte ihr sattes Aroma erreicht und werden anschließend mit dem hauseigenen Zwetschgendestillat angesetzt.

Verfeinert mit edlen Gewürzen lässt der Likör viele Spielereien in der Küche und am Tisch zu. Ob pur über Haselnusseis, als Begleiter zum frisch gebackenen Zwetschgenkuchen oder im fränkischen Secco als Aperitif.