Wijnfiche

Brana - Framboise - 45% - 70 cl
EAU-DE-VIE —

Domein

Dom. Brana

De familie Brana is in 1897 begonnen met een wijnhandel, ondertussen al vier generaties geleden. Ze zijn gelegen in het Franse Baskenland, rond Irouléguy en Saint-Jean-Pied-de-Port. Later, in de 20e eeuw, startten ze met een wijndomein en in 1974 is er een destilleerderij bijgekomen. Zij maken zowel wijn als destillaten, wat vrij typisch is voor kleine artisanale huizen in die regio.
Hun wijnen komen vooral uit de appellatie Irouléguy, één van de kleinste wijnappellaties van Frankrijk. Ze produceren met een sterke focus op terroir en duurzame/biologische landbouw. Hun destillaten behoren inmiddels tot het beste wat er op dit gebied in Frankrijk te vinden is. Het domein is inmiddels 23 hectare groot, waarvan 16 hectare wijngaard.

Vinificatie

Eén van de cruciale stappen in het productieproces is de keuze van de alcohol om de verse frambozen in te laten weken. De eau de vie zelf wordt gedistilleerd in koperen distilleerkolven en nadien opgeslagen in roestvrijstalen vaten.

Smaak

Krachtige en intense geuren van rijpe frambozen. In de mond eerder fris, maar wederom intens, met aroma's van frambozencoulis. Lange, elegante afdronk.

Algemene info

Type: Apero & Digestief
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 5-6 °C

