



ROSENHUTs FÜNFKLANG TÖNT IN ROSENHUTs BRENNSTOFF

Rosenhut, Vereinigung Fränkischer Edelbrenner, kreiert erstmals eine Steinobstcuvée für die 10. ROSENHUT, Oldtimer-Rallye

Wiesentheid. Rosenhut, die Vereinigung Fränkischer Edelbrenner, hat eine Cuvée aus Steinobstbränden der sieben Rosenhüter mit dem Namen **ROSENHUTs Brennstoff*** im Jahre 2017 kreiert, der nun die 10. ROSENHUT, die bundesweit bekannte Oldtimer-Rallye, bei der Abschlussfeier am 5. Mai in Wiesentheid krönt.

Warum eine Steinobstcuvée?

Franken bietet seit jeher gute klimatische und bodenqualitative Voraussetzungen für die verführerischen Früchte aus der großen Pflaumen-Familie wie Zwetschge, Mirabelle, Reneklode und Pflaume.

Warum nicht einmal diese Früchte in einem Brand zum Klingen bringen, sie in einer Cuvée vermählen. Jeder Klang lebt vom Bass und den spielt hier die Sauerkirsche - auch Angehöriger der Steinobstfamilie.

Gedacht, getan und so wird **ROSENHUTs Brennstoff** anfangs Mai 2017 in ein 70 Liter Spessart-Eichen-Fass gefüllt.

Am 5. Mai 2018 wird er auf der 10. ROSENHUT, der Oldtimer-Rallye der Vereinigung Fränkischer Edelbrenner, in Wiesentheid vorgestellt und kann dann, limitiert abgefüllt in der Füllgröße von 0,35l, bei Rosenhut erworben werden.

ROSENHUTs Brennstoff und nun?

Das Wissen darum, dass Bewegung der Alkohol-Reifung dienlich ist, haben wir bewusst eingesetzt. So liegt es nahe, dieses Fass in einem Oldtimer in Frankens Geistige Welt und darüber hinaus zu schicken.

Die *Erstausfahrt* ist am 13. Mai 2017 bei der 9. ROSENHUT. Ein knappes Jahr später hat **ROSENHUTs Brennstoff** mehr als 3000 Kilometer erfahren. Mit dabei als Ziel die Rosenhüter, die sich auf die Region vom Untermain - bis hin zur Mainschleife, den Steigerwald und die Fränkische Schweiz verteilen.

Mit dabei der Besuch des Schirmherrn der 10. ROSENHUT Prof. Dieter Kempf in seiner Heimatstadt Nürnberg. Ehrwürdige Kulisse hierbei "St. Sebald", Nürnbergs älteste Stadtpfarrkirche, und das Traditions-Gasthaus, das "Bratwursthäusle".

Mit dabei der Besuch des Bayerischen Landwirtschaftsministers Helmut Brunner in München, im Hofgarten vor der Kulisse der Theatiner Kirche/St. Kajetan.



ROSENHUTs Brennstoff

Dieser weitgereiste, exklusive Brand verfügt über Fassstärke, der ihm Kraft verleiht. Die karamell-süßen, verführerischen Töne der Mirabelle spielen ein interessantes Wechselspiel mit den noblen Noten der Reneklode. Zwetschge und Pflaume akzentuieren mit ihren Zimt- und Schokolade-Aromen diese Cuvée. Und nicht zu vergessen, die Sauerkirsche, der Bass, der im Hintergrund für Klarheit sorgt.

ROSENHUTs Brennstoff, dieser limitierte Edelbrand, gefüllt in 0,35l Schlegelflaschen, wird ab dem 5. Mai 2018 verkauft. Weitere Infos dann unter www.rosenhut.de

Kurzcharakteristik der Früchte

Die wichtigsten Vertreter der typischen fränkischen Steinobstsorten aus der Pflaumenfamilie sind: Zwetschge, Pflaume, Reneklode und Mirabelle.

Bekanntester Vertreter hierbei ist die blau-violett gefärbte, länglich geformte **Zwetschge**, mit Fruchtnarbe und goldgelbem Fruchtfleisch. Die Zwetschge als Brand ist typisch für die fränkische Brennerlandschaft. Nicht umsonst genießt die Zwetschge den europaweit geschützten Status "Fränkisches Zwetschgenwasser". Die **Mirabelle** steht im Bekanntheitsgrad dem nicht nach. Als reife Frucht lockt sie schon von weitem mit ihren leuchtend gelb gefärbt und roten "Bäckchen". Kugelrund, ohne Fruchtnarbe, beherbergt sie ein orange-gelbes Fruchtfleisch.

Namensträger der Familie, die klassische **Pflaume**, ist rundlich bis oval, hat eine ausgeprägte Fruchtnarbe und gelbes Fruchtfleisch. Die grüne **Reneklode**, die Königin der Pflaumenfamilie, darf natürlich nicht fehlen: mittelgroß und nahezu rund, mit sanfter Fruchtnarbe, offenbart sie ein erfrischend saftiges, festes, grünes Fruchtfleisch mit süßem, leicht würzigem Aroma. Schade, dass die Früchte äußerst empfindlich sind. So lassen sie sich nicht lange lagern, es sei denn, man entführt sie in die GEISTIGE WELT FRANKENS, sprich, destilliert sie.

Bleibt noch die **Sauerkirsche**. Reife Sauerkirschen sind säuerlich. Destilliert entwickeln sie ihre Süße, behalten aber eine feine Säure bei, die ROSENHUTs Brennstoff das besondere Aroma verleiht. Als Amarellen sind sie gelb oder gelbbrot und etwas fester als die roten Weichseln und Sauerkirschen.

***ROSENHUTs Brennstoff** ist ein patentamtlich geschützter Name.