

AKO VZNIKÁ BRANDY



01. VÍNO

Základom je kvalitné víno, ktoré pochádza zo suchých odrôd viniča.



02. DESTILÁCIA

V kotlíkovom destilačnom prístroji prebieha dvojitá destilácia.



03. VÍNOVICA

Po druhej destilácii vzniká bezfarebná, číra vínovica s vysokým obsahom alkoholu.



04. ZRENIE V DUBOVÝCH SUDOCH

Vínovica zreje vo veľkých 300 l dubových sudoch, kde sa pomaly mení na brandy. Znamenitú arómu a jantárovú farbu získava brandy z triesloviny a lingnú, ktoré sa rozpúšťajú v alkohole. Sudy sú základom chuti - dubové drevo odovzdáva brandy svoju vôňu i plnosť.



05. BRANDY

Karpatské brandy Špeciál je nádhernou harmóniou vône dreva, orieškov a plnej chuti vanilky a sušeného ovocia.



KARPATSKÉ BRANDY