**PASCALL – Edelobstbrände aus den Vogesen**

**Die Pascall Eaux-de-Vie sind Edelobstbrände aus den Vogesen. Erntefrische erlesene, aromatische Früchte aus der Umgebung der 1864 gegründeten „Distillerie La Cigogne“ in Fougerolles werden zweifach nach der traditionellen Methode in Kupferkesseln destilliert und geben den Pascall Eaux-de-Vie ihren feinen Charakter. Dank der hervorragenden Lage der Destillerie wird bestes Wasser aus den Vogesen für die Herstellung der Pascall Eaux-de-Vie verwendet, welches an Reinheit und Qualität nahezu unübertroffen ist.**

**Sechs erlesene Sorten für den abwechslungsreichen Genuss**

PASCALL – Edelobstbrände gibt es in 6 erlesenen Sorten für unterschiedlichste Anlässe: La Vieille Prune, La Vieille Poire William, La Vieille Poire William mit Birne, La Vieille Mirabelle, La Vieille Framboise, Le Vieux Kirsch.

Die Destillate für Pascall La Vieille Prune lagern über sechs Jahre in Fässern aus bester französischer Limousineiche, die ihm seine goldbraune Farbe und das besondere Aroma verleihen. In seiner Kategorie ist Pascall La Vieille Prune absoluter Marktführer.

Pascall La Vieille Poire William wird ausschließlich aus sorgfältig ausgewählten, goldgelben Williams-Christ-Birnen hergestellt. Die empfindlichen, leicht flüchtigen Aromen der Williams-Christ-Birne erfordern sehr viel Geschick und Erfahrung des Destillateurmeisters, um daraus ein Spitzenprodukt wie Pascall La Vieille Poire William herzustellen. Eine absolute Rarität ist Pascall La Vieille Poire William mit Birne. Eine echte, handverlesene Birne in der Flasche gibt dem edlen Obstbrand noch zusätzliches Aroma und ist das ideale Geschenk für Genießer.

Dem Know-how der Distillerie La Cigogne und der hervorragenden Qualität der Früchte ist es zu verdanken, dass mit der aufwendigen Destillation und Lagerung diese eleganten und edlen Brände mit dem unwiderstehlichen Aroma sonnengereifter Früchte entstehen. Die gewünschte kristallklare Farbe erhalten Pascall La Vieille Mirabelle, Le Vieux Kirsch, La Vieille Framboise und La Vieille Poire William durch die über 6-jährige Lagerung in glasbeschichteten Behältern bis zur vollständigen Reife.

**Trinkempfehlung**

Pascall Eaux-de-Vie genießt man bei Zimmertemperatur aus Schwenkern. Auch aus geeisten Gläsern oder gekühlt sind diese Edelobstbrände ein wahrer Genuss. Bereits beim Eingießen der Gläser erfüllt der köstliche Duft aromatischer Früchte den Raum und lässt erahnen, welcher edle Tropfen im Glas wartet.

**Borco-Marken-Import, Hamburg**

Markeneigner von Pascall Edelobstbränden ist das Hamburger Familienunternehmen BORCO-MARKEN-IMPORT, einer der größten europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Spirituosen-Marken. Das Portfolio des inhabergeführten und unabhängigen Unternehmens, darunter u. a. Sierra Tequila und Fernet Branca, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. Über 20 Marken nehmen einen prominenten ersten oder zweiten Platz in der Gunst der deutschen Konsumenten ein, sechs gehören zu den Top 100 der Weltrangliste.

**Fact Sheet**

**Produkt: Pascall Eaux-de-Vie**

**Herkunft:** Frankreich

**Kategorie:** Obstbrand

**Produzent:** Distillierie La Cigogne, Elsass/Frankreich

**Distributeur:** Borco-Marken-Import

 Matthiesen GmbH & Co. KG

**Charakteristik:** Edelobstbrände aus den Vogesen

**Alkoholgehalt:** 40 % vol.

**Besonderheit:** In Deutschland ist Pascall La Vieille Prune in seiner Kategorie Marktführer.

**Herstellung:** Aromatische Früchte werden zweifach nach der traditionellen Methode in Kupferkesseln destilliert. Pascall La Vieille Prune lagert über 6 Jahre in Fässern aus französischer Limousineiche. Pascall La Vieille Mirabelle, Le Vieux Kirsch, La Vieille Framboise und La Vieille Poire William erhalten die gewünschte kristiallklare Farbe durch die über 6-jährige Lagerung in glasbeschichteten Behältern.

**Trinkempfehlung:** Pascall Eaux-de-Vie genießt man bei Zimmertemperatur aus Schwenkern. Auch aus geeisten Gläsern oder gekühlt sind diese Edelobstbrände ein wahrer Genuss.

**Ausstattung:** 0,7 l Flasche

**Varietäten:** **Pascall La Vieille Prune** lagert über 6 Jahre in Fässern aus französischer Limousineiche. Dadurch erhält er seine goldbraune Farbe und den kostbaren Charakter eines alten, erlesenen Pflaumenbrandes aus sonnengetränkten Pflaumen der Vogesen. Preis: 15,99 €

 **Pascall La Vieille Mirabelle:** Mirabellen sind für die Herstellung von Obstbrand sehr geeignet und eine besonders hochwertige und begehrte Obstsorte. Sonnengereifte, aromatische Mirabellen geben La Vieille Mirabelle den unnachahmlich feinen, dezent fruchtigen Geschmack. La Vieille Mirabelle ist eine Spezialität des Hauses. Preis: 15,99 €

 **Pascall La Vieille Poire William:** Ein Spitzenprodukt seiner Kategorie und das besondere Know-How des Hauses ist Pascall La Vieille Poire William, aus sorgfältig ausgewählten, goldgelben Williamsbirnen. Diese Birnensorte ist besonders aromatisch und ergibt, in Verbindung mit sorgfältiger Destillation und Lagerung, einen eleganten und edlen Obstbrand. Preis: 15,99 €;

 **Pascall Le Vieux Kirsch:** Erntefrische, sonnengereifte Kirschen sind das Merkmal dieses Edelobstbrandes der Spitzenklasse. Diese vollfruchtigen, süßen Kirschen ergeben das knackige, unwiderstehliche und unnachahmliche Aroma von Pascall Le Vieux Kirsch. Preis: 15,99 €

 **Pascall La Vieille Framboise:** Nach den strengen Bestimmungen für Eau-de-Vie de Framboise in Frankreich enthält Pascall La Vieille Framboise 8 kg Himbeeren auf 1 l Alkohol. Dadurch erhält dieser unvergleichliche Obstbrand die ganze Duftfülle vollreifer, aromatischer Himbeeren, sein herrliches, vollfruchtiges Bouquet und seinen feinen Geschmack. Preis: 15,99

**Pascall La Vieille Poire William mit Birne:** Eine echte Birne in der Flasche La Vieille Poire William gibt dem edlen Obstbrand noch zusätzliches Aroma und ist das ideale Geschenk für Genießer. Preis: 19,99

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:

BORCO-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co.KG

Carmen Tammaschke

Winsbergring 12 - 22

22525 Hamburg

Telefon (040) 85 31 6-0

E-Mail: tammaschke@borco.com