

»Krambambule«

Landcraft Spirits

Ende des 16. Jahrhunderts kam ein Ambrosius Vermoellen aus Flandern nach Danzig und ließ sich dort nieder. Nach seiner Ankunft gründete er eine Brennerei und erwarb sich das Privileg, die Decks jener Schiffe zu reinigen, die exotische Gewürze aus Indien und China transportierten und im Hafen der Stadt vor Anker gegangen waren. Als
Apotheker wusste Ambrosius um die Bedeutung dieser Spezereien, die er sich »besorgte« und er begann, Zimt, Nelken, Sternanis, Kampfer und andere Gewürze seiner Beutezüge in Weinbrand zu extrahieren, den er sich vorher gebrannt hatte. Es entstand ein wohlduftendes alkoholisches Getränk, eine Art Likör, das er mit Sauerkirschsaft verdünnte. Das Volk war begeistert. Weil exotische Gewürze damals mit Gold aufgewogen wurden, hatten die Menschen das Gefühl,
etwas wahrhaft Luxuriöses zu trinken. Der clevere Flame nannte sein Getränk »Krambambuli«, eine Mischung aus
Kramdevitt (Wacholder) und Blamp (Schnaps), und wurde reich damit. LANDCRAFT hat diesen einst berühmten Likör dem Originalrezept aus historischen Aufzeichnungen nachempfunden.

Alkohol: 23.4 Vol %
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja

0,5l
SPRITC2403

K&U
www.weinhalle.de