

18



37

Münsterländer Edelkorn

Am 18. Nov. 2012 wurde unser Münsterländer Edelkorn langsam und sorgsam aus selbst angebauten Weizen und Malz zweifach destilliert. Nach über elfjähriger geruhsamer Reifung, wurde aus unserer Vielzahl verschiedenster Eichenholzfässer aus aller Welt, das Fass JBG 69 für unseren Münsterländer Edelkorn ausgewählt. Wo einst Cognac in europäischer Eiche lagerte, hatte unser Edelkorn Zeit zu einem milden, harmonischen und ausgewogenen Destillat heranzureifen.



Seine Komplexität entfaltet dieser Edelkorn mit einer ausgewogenen Getreidenote, fruchtigen Aromen und einer feinen Vanillewürze.

Mit unserem Münsterländer Edelkorn erhalten Sie eine hochwertige Edelspirituose in limitierter Abfüllung.

Genießen Sie den Münsterländer Edelkorn bei Zimmertemperatur in einem Nosingglas als Digestif.

Ihr Team von der Gutsbrennerei Joh. B. Geuting

Gutsbrennerei
Joh. B. Geuting e.K.
Inh. Magnus Geuting
Brennereiweg 8
46399 Bocholt

Tel.: 02871/43552
Fax.: 02871/487001
E-mail: info@gutsbrennerei-geuting.de
Internet: www.gutsbrennerei-geuting.de

