



REISETBAUER Brand



Art.-Nr. 53092

REISETBAUER ZWETSCHKEN EICHENFASS 0,35L

0,35 l CHARAKTER

Als Rohstoff für diesen Edelbrand wird eine heimische Zwetschkenart, die „Toptaste“, verwendet. Diese reift im September auf 2.000 eigenen Bäumen und wird erst dann geerntet, wenn die Früchte fast schon auszutrocknen beginnen. Nur dann sind sie besonders süß und aromareich. Bei der Destillation werden Vor- und Nachlauf großzügig abgetrennt und das Herz des Destillates, der Mittellauf mit 84% Alkohol, wird mit Quellwasser auf etwa 70% Alkohol verdünnt. Dieses Destillat wird anschließend für mindestens 7 Jahre im Eichenfass gelagert. Die Eichenfässer sind sowohl neue, als auch gebrauchte Chardonnay-Fässer von befreundeten Winzern wie z. B. Albert Gesellmann. Es werden für einen Liter Zwetschkenbrand ca. 11 kg reife, süße Zwetschken benötigt.

FARBNUANCE

gelb-gold

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

ALKOHOL *

44 %

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

Reisch GmbH Zeppelinstr. 71-73
D-81669 München

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.