



REISETBAUER Brand



Art.-Nr. 53098

REISETBAUER APFELBRAND 0,35 0,35 l

CHARAKTER

Die Äpfel für die Herstellung dieses köstlichen Apfelbrandes stammen ausschließlich aus eigenem Anbau und werden sorgfältig von Hand gepflückt. Die vollreifen Früchte werden fein zur Maische zerkleinert und bei 19° Celsius 14 Tage lang vergoren. Nach abgeschlossener Gärung wird die Maische nach dem Roh- und Feinbrandverfahren destilliert. Vor- und Nachlauf werden großzügig abgetrennt und das Herz des Destillates, der Mittellauf mit 84% Alkohol, wird mit Quellwasser auf 41,5% Alkohol verdünnt. Luftig-leichter bezaubernder Duft mit einem Hauch von Zitrus; sehr belebend, animierend, verleiht scheinbar Riesenkräfte. Wirkt leicht und frisch.

FARBNUANCE

Klar

SERVIERVORSCHLAG

Digestif, im Reisetbauer
Edelbrandglas

MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

ALKOHOL *

41,5 %

TRINKTEMPERATUR

21 °C

AUSZEICHNUNGEN

Verschiedenste Auszeichnungen unterstreichen bis heute Hans Reisetbauers Erfolge. So kürte auch der renommierte Fallstaff-Verlag ihn mehrfach zum Brenner des Jahres und seinen Betrieb zur besten Brennerei

Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH, Zum Kirchdorfergut 1, A-4062 Kirchberg-Thening

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