



REISETBAUER Brand



Art.-Nr. 53100

## REISETBAUER APFELBRAND IM EICHENFASS 0,35L

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 10 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 70% Alkohol verdünnt. Anschließend gelangt das Destillat ins Eichenfass und wird dort für mindestens 7 Jahre gelagert. Die Hälfte der verwendeten Fässer besteht aus neuen bis zu 3.000l umfassenden Fässern. Der Apfelbrand besteht zu 85% aus der Sorte Jonagold, der Rest setzt sich aus Boskoop- & Rubinet-Äpfeln zusammen.

### 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.