



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 gepfückt. 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

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

### SERVIERVORSCHLAG

Digestif

### ALKOHOL \*

44 %

### MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

### TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

Reisch GmbH Zeppelinstr. 71-73 D-81669  
München

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