



REISETBAUER Brand

REISETBAUER WILLIAMSBRAND 0,35L 0,35 l



CHARAKTER

Die Williamsbirne – Königin unter den Birnen – wächst auf tausenden Bäumen in den eigenen BIO-zertifizierten 14.000 Obsthecken und wird ausschließlich von Hand gepflückt. Der Vorgang des Erntens wird 3x durchgeführt. 50% der Früchte werden im grün-gelben Zustand, 35% im gelben Zustand und 15% im sehr gelben Stadium geerntet. Die Birnen werden nach der Ernte in einem kühlen Raum etwa zwei Tage gelagert, um sie noch etwas nachreifen zu lassen. Die Früchte werden anschließend eingemaischt und bei 16 - 17° Celsius 7 Tage lang vergoren. Durch die anschließende, schonende Destillation erhalten wir den einzigartigen Williamsbrand. Dieser wird dann noch 2 Jahre lang in Edelstahl tanks gelagert. Für einen Liter des Edelbrandes werden ca. 12,2 kg frische Williamsbirnen benötigt.

FARBNUANCE

Klar

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

ALKOHOL *

41,5 %

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.

Art.-Nr. 53102