



REISETBAUER ROTE WILLIAMSBRAND 0,35L

0,351

CHARAKTER

Die Rote Williamsbirne wächst auf über 6.000 Bäumen in den eigenen Obstgärten und wird ausschließlich von Hand gepückt. 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 Roten Williamsbrand. Dieser wird exklusiv für den Skiclub Arlberg gefüllt und etikettiert. Für einen Liter des Edelbrandes werden ca. 12,2 kg frische Rote Williamsbirnen benötigt.

FARBNUANCE

Klar

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

ALKOHOL*

41,5 %

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

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

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

Art.-Nr. 53104