



REISETBAUER Brand

REISETBAUER MARILLENBRAND 0,35L 0,35 l



Art.-Nr. 53106

CHARAKTER

Die Sorten „Klosterneuburger“, „Ungarische Beste“ und „Bergerouge“ werden auf 4 ha bei Bernhard Ott in Feuersbrunn am Wagram von Juli bis Mitte August geerntet. Um die empfindlichen Marillen im perfekten Reifezustand zu pflücken sind bis zu 6 Durchgänge pro Baum nötig. Die Ernte dauert dadurch auch meist 2 Wochen. Bei Hans Reisetbauer werden die sauberen und vollreifen Früchte zerkleinert und die Kerne zu 99% abgetrennt. Das so erhaltene Marillenmus bezeichnet man als Maische. Für einen Liter Marillenbrand werden ca. 18 kg Marillen benötigt.

FARBNUANCE

Klar

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

ALKOHOL *

42 %

MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

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

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