



REISETBAUER Brand

## REISETBAUER KAROTTENBRAND 0,35L 0,35 l



Art.-Nr. 53108

### CHARAKTER

Die Karotten werden blitzsauber gewaschen, fein zerkleinert und mit Hilfe von natürlichen Enzymen verflüssigt. Die so entstandene Maische wird in Edelstahl tanks 8 bis 10 Tage lang vergoren und anschließend nach dem klassischen Roh- und Feinbrandverfahren doppelt destilliert. Vor- und Nachlauf werden großzügig abgetrennt und der fertige Brand mit Quellwasser versetzt. Für einen Liter Karottenbrand mit 41,5% vol. Alkohol werden mindestens 35 kg Karotten benötigt.

### FARBNUANCE

Klar

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

### SERVIERVORSCHLAG

Digestif

### ALKOHOL \*

41,5 %

### 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.