



REISETBAUER Brand

REISETBAUER KIRSCHENBRAND 0,35L 0,35 l



CHARAKTER

Der erste wichtige Faktor bei der Herstellung von Kirschenbrand sind die Früchte selbst. Saubere, vollreife Kirschen werden zu einer Maische zerkleinert und in Edelstahl tanks gefüllt. Die Vergärung findet bei 19° Celsius statt und dauert etwa 12 Tage. Für einen Liter Kirschenbrand benötigt man mindestens 10,5 kg Kirschen.

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. 53110