



## REISETBAUER KIRSCHENBRAND 0,35L

0,351

## **CHARAKTER**

Der erste wichtige Faktor bei der Herstellung von Kirschenbrand sind die Früchte selbst. Saubere, vollreife Kirschen werden zu einer Maische zerkleinert und in Edelstahltanks 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