



REISETBAUER HOLUNDERBRAND

0,35L

0,35 l



CHARAKTER

Die vollreifen Holunderbeeren werden zuerst gereinigt und anschließend sorgfältig von den Stängeln getrennt und zu einer Maische verarbeitet. Um Oxidation zu vermeiden, wird die Maische in einem Edelstahlbehälter vergoren. Die Vergärung erfolgt bei 18° Celsius und dauert 18 Tage. Eine behutsame, schonende Destillation ist für die Qualität des Brandes von großer Bedeutung. Für einen Liter Holunderbrand werden 35 kg Holunderbeeren benötigt.

FARBNUANCE

Klar

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

ALKOHOL *

41,5 %

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

Reisch GmbH Zeppelinstr. 71-73 D-81669 München

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

Art.-Nr. 53122