REISETBAUER Brand

REISETBAUER VOGELBEERBRAND 0,35L

0,35 l

Art.-Nr. 53126

CHARAKTER

Als Rohstoff für dieses edle Destillat wird die Vogelbeersorte „Moravica“ verwendet. Die Vogelbeere, auch als Eberesche bekannt, wird im Herbst sorgfältig von Hand geerntet. Dass die „Vogel“-Beere nicht nur für Vögel eine Delikatesse ist beweist der köstliche Vogelbeerbrand, ein Klassiker im Hause Reisetbauer. Nach der Ernte werden die Beeren schockgefrostet. und für die Maischeherstellung werden vollreife, saubere Vogelbeeren von den Stängeln getrennt und fein zerkleinert. In Edelstahltanks wird dann zur Maische ca. 10 % Wasser hinzugefügt und das ganze ungefähr 12 Tage vergoren. Für einen Liter Vogelbeerbrand werden ca. 35kg Vogelbeeren benötigt.

FARBNUANCE

Klar

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

MARKE | PRODUZENT

Reisetbauer Brände

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Österreich, Oberösterreich

ALKOHOL *

41,5 %

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

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

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