



REISETBAUER ARONIABRAND 0,35 0,35 l



CHARAKTER

Die Aroniabeere, Sorte Aronia melanocarpa nero, ist ein Rosengewächs. Die Pflanze stammt ursprünglich aus Amerika und wurde um 1900 nach Europa gebracht. Die Aroniabeere ist eine robuste Pflanze, die am mineralstoffreichen Boden des Traunviertler Alpenvorlandes gedeiht. Im Herbst ist Erntezeit: Dann erreichen die dunklen Beeren ihren Reifehöhepunkt und färben sich tiefblau. Die Herstellung des Edelbrandes beginnt mit der sorgfältigen Ernte der Beeren. Die reifen Früchte werden nach der Ernte vermaischt und diese bei etwa 18 °Celsius vergoren. Für einen Liter Aroniabrand werden ca. 35 kg Aroniabeeren 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. 53128