



REISETBAUER Brand



Art.-Nr. 53146

REISETBAUER JOHANNISBEERBRAND 0,35L

0,35 l
CHARAKTER

Die vollreifen schwarzen Johannisbeeren werden zuerst gereinigt und sorgfältig von den Stängeln getrennt, um anschließend zur Maische weiterverarbeitet zu werden. Die schonende Vergärung erfolgt bei etwa 18° Celsius und dauert 7 Tage. Beim darauf folgenden Destillationsverfahren werden Vor- und Nachlauf großzügig abgetrennt. Das Herz des Destillates, der Mittellauf mit 84% Alkohol, wird mit Quellwasser auf 41,5% Alkoholgehalt herab gesetzt. Für einen Liter Johannisbeerbrand benötigt man 31 kg Johannisbeeren.

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.