



Reisetbauer Marillenbrand 0,35 Liter

Obstbrände - Österreich

0,35 Liter - Vol 42%

€ 162,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 56,95

Artikel: Reisetbauer Marillenbrand

Land: Österreich

Region: Oberösterreich, Axberg

Klassifizierung: Edelbrand

Erzeuger: Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH

Fruchtsorte: Marille (Klosterneuburger, Ungarische Beste und Bergerouge)

Alkohol: 42%

Aroma: Intensiv im Duft, frisch-fruchtig, sehr typisch reife, doch elegante Steinobstnoten.

Geschmack: Am Gaumen weich und cremig mit geschmeidigem Fruchtschmelz, mit rassiger Lebendigkeit, anhaltend.

Trinktemperatur: 15 - 18 °C

Serviervorschläge: Als Digestif.

Die Sorten „Klosterneuburger“, „Ungarische Beste“ und „Bergerouge“ werden auf 4 ha bei Bernhard Ott in Feuersbrunn am Wagram von Juli bis Mitte August geerntet. Um die empfindlichen Marillen im perfekten Reifezustand zu pflücken sind bis zu 6 Durchgänge pro Baum nötig. Die Ernte dauert dadurch auch meist 2 Wochen. Bei Hans Reisetbauer werden die sauberen und vollreifen Früchte zerkleinert und die Kerne zu 99% abgetrennt. Das so erhaltene Marillenmus bezeichnet man als Maische. Für einen Liter Marillenbrand werden ca. 18 kg Marillen benötigt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Österreich

Unternehmen: Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH

Anschrift: Zum Kirchdorfergut 1, A-4062 Kirchberg-Thening

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 04.04.2024