



Lantenhammer Williamsbrand im Port-Fass gereift

Obstbrände - Deutschland

0,5 Liter - Vol 42%

€ 99,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,50

Artikel: Lantenhammer Williamsbrand im Port-Fass gereift

Land: Deutschland

Region: Schliersee

Erzeuger: Lantenhammer Destillerie GmbH

Fruchtsorte: Williams Christ Birne

Alkohol: 42%

Aroma: Das intensive Fruchtbouquet aus reifen Birnen wird mit feinen Honignoten und dezenter Fassnuancen komplementiert.

Geschmack: Durch das weiche Mundgefühl entfaltet sich ein natürlicher Williamsbirnencharakter, der am Gaumen von feinen Portweinanekängen und Rosinennoten umspielt wird.

Abgang: Der milde Nachhall gipfelt in einem lang anhaltenden, fruchtigen Birnenerlebnis.

Serviervorschläge: Passt perfekt zu hellen Fleisch- und Geflügelgerichten, sowie zu leichten Gerichten und sommerlichen Kaltspeisen.

Die Williamsbirnen wachsen im Großraum Südtirol, Bozener Becken. Nach der Ernte werden die Birnen schonend vergoren und in traditionellen Kupferbrennblasen zweifach destilliert. Nur das facettenreiche Herzstück des Feinbrands wird über 3 Jahre in seltenen Steingutgefäßen gelagert, bevor dieser in ausgewählten Tawny-Portweinfässern mit einem Volumen von 228 Litern zwischen 12-14 Monaten zur Perfektion reift.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Destillerie Lantenhammer GmbH

Anschrift: Josef-Lantenhammer-Platz 1, 83734 Hausham/Schliersee

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: 18.04.2023