



## Reisetbauer Williamsbrand 0,35 Liter

Obstbrände - Österreich

0,35 Liter - Vol 41,5%

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

**€ 56,95**

**Artikel:** Reisetbauer Williamsbrand

**Land:** Österreich

**Region:** Oberösterreich, Axberg

**Klassifizierung:** Edelbrand

**Erzeuger:** Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH

**Fruchtsorte:** Williamsbirne

**Alkohol:** 41,5%

**Aroma:** Idealtypische, reife, saftige Frucht, dezente Würze und Pikanz, lebendig.

**Geschmack:** Jugendliches Geschmacksbild mit schönem Frucht-Würze-Dialog, große Ressourcen für die weitere Entwicklung.

**Trinktemperatur:** 15 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Als Digestif.

Die Williamsbirne – Königin unter den Birnen – wächst auf tausenden Bäumen in den eigenen BIO-zertifizierten 14.000 Obsthecken und wird ausschließlich von Hand gepflückt. Der Vorgang des Erntens wird 3x durchgeführt. 50% der Früchte werden im grün-gelben Zustand, 35% im gelben Zustand und 15% im sehr gelben Stadium geerntet. Die Birnen werden nach der Ernte in einem kühlen Raum etwa zwei Tage gelagert, um sie noch etwas nachreifen zu lassen. Die Früchte werden anschließend eingemaischt und bei 16 - 17° Celsius 7 Tage lang vergoren. Durch die anschließende, schonende Destillation erhält man den einzigartigen Williamsbrand. Dieser wird dann noch 2 Jahre lang in Edelstahltanks gelagert. Für einen Liter des Edelbrandes werden ca. 12,2 kg frische Williamsbirnen benötigt.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Österreich

**Unternehmen:** Reisch GmbH

**Anschrift:** Zeppelinstr. 71-73 D-81669 München

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 04.04.2024