

# EXPERTISE

## BIRNENBRAND VON DER FÄSSLESBIRNE

<b>Obstsorte:</b>	Fässlesbirne
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Flaschengröße:</b>	500 ml
<b>Flaschenart:</b>	Edelbrandflasche
<b>Artikelnummer:</b>	0,5l - 1026; 0,2l - 1031
<b>Alkoholvolumen:</b>	40,0% Vol.
<b>Trinktemperatur:</b>	19° C



### Philosophie

Mit viel Intuition und Feingefühl bannen wir die Fruchtaromen ins Glas. Wir lassen uns beim Brennen Zeit, um das Herzstück des Brandes, den Mittellauf, zu gewinnen. Unsere Destillate reifen nach dem Brennen mehrere Monate hochprozentig im Fass, um geschmacklich abzurunden. Wir füllen alle Flaschen von Hand ab und etikettieren ebenfalls von Hand. Jeder Brand wird nach dem Abfüllen nochmals mehrere Wochen dunkel und kühl gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

### Beschreibung

Unsere Brennerei besitzt Streuobstwiesen in Ahorn-Schwarzenbrunn, auf denen wir unsere eigenen Fässlesbirnen ernten. Die Birnen werden baumfallend geerntet, d.h. im Erntezeitraum täglich vom Boden aufgelesen, da nur diese vollreifen Birnen das Maximum an Aroma in sich vereinen. Der Duft der Früchte ist unbeschreiblich und der Brand erst...

### Argumentation

Fein und zartgliedrig präsentiert sich die Fässlesbirne, aber gleichzeitig rassig und herausfordernd im Duft, dicht und lang am Gaumen, aber lebendig und finessenreich – das scheinbar widersprüchliche vereint sich im Brand zu einem großen Geschmackserlebnis. Als Symbiose der herb-würzigen Eigenheiten der Mostbirne mit der feinen Eleganz von feinen Tafelbirnen.



Weingut und Brennerei  
**hörner**