

EXPERTISE

BRAND VON DER OBERÖSTERREICHER WEINBIRNE

Obstsorte:	Oberösterreichischer Weinbirne
Herkunft:	Deutschland
Flaschengröße:	500 ml
Flaschenart:	Edelbrandflasche
Artikelnummer:	0,5l - 1025; 0,2l - 1030
Alkoholvolumen:	40,0% Vol.
Trinktemperatur:	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

Mit 75°Oechsle ist diese grün-gelbe Birne die zuckerreichste in unserem Sortiment. Diese Birne wurde im September / Oktober täglich baumfallend geerntet, gewaschen und gemaischt. Die Mostbirne ist sehr saftig und hat ein ausgeprägtes Aroma. Da diese Birnensorte nahezu ausgestorben ist, freut es uns umso mehr einige wenige Bäume zu kultivieren und einen sortenreinen Brand zu präsentieren.

Argumentation

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

