

EXPERTISE

Brand von Schweizer Wasserbirnen

Obstsorte:	Schweizer Wasserbirne
Herkunft:	Gerichtstetten
Flaschengröße:	500 ml
Flaschenart:	Edelbrandflasche
Artikelnummer:	0,5l - 1027; 0,2l - 1032
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 mindestens drei 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

Schweizer Wasserbirnen werfen nahezu über Nacht alle Früchte ab. Die unbeschädigten Birnen werden sofort aufgelesen und nach dem Reinigen zerkleinert und in kleinen Fässern bei tiefen Temperaturen vergoren, um das Aroma in der Fruchtmaische zu erhalten.

Argumentation

Zarte Aromen eines feingliedrigen Brandes.

