Williams-Christ-Birnenbrand 0,5L

Aromatisch, Fruchtig, Intensiv

Nur sonnenverwöhnte Williams-Birnen kommen zum Einsatz. Wichtig: Die Frucht muss goldgelb sein und der Saft soll fließen, wenn man sie durchschneidet. Selbstverständlich bevorzugen wir eine langsame und kühle Gärung, damit wir auch das volle Aroma erhalten. Nach zweifacher Destillation und angemessener Lagerung erhalten wir auf diese Weise den besonderen Williams-Christ-Birnenbrand.

Geschmack: wunderbar fruchtig in der Nase, sehr gehaltvoll nach frischen Williams-Birnen auf der Zunge – und im Nachgang bleibt der Geschmack der Frucht lange erhalten.

0,5 l, 40 % vol.
Deutsches Erzeugnis

Artikelnummer: 58006
Ausbauart: Klassisch
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle