



Williamsbrand unfiltriert

Lantenhammer

Artikel Nr.	00214
Land	Deutschland
Rebsorte	Williamsbirne (100 %)
Qualitätsbezeich.	Brand
Trinktemperatur	14-18 ° Celsius
Ausbau	Die Sorten Williams- und Rote Williams Birne, Waldhimbeere, Mirabelle, Vogelbeere und Sauerkirsche gelangen unfiltriert in die schlanken Flaschen. Alle wichtigen Bestandteile und Aromen der Früchte bleiben auf diese Weise erhalten.
Boden	Durch die Zugabe von Gebirgswasser zum Destillat entsteht eine Trübung- verursacht unter anderem durch ätherische Öle und Mineralien. Man spricht hier von der sogenannten Kälte trübung, die bei Temperaturen über 20 °C kaum, bei unter 6 °C gut als di
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Die vollreifen Birnen kommen aus Südtirol. Im Geschmack Birne pur, intensives Aroma der ganzen Birne, wild Aromatisch.
Empfehlung	Digestif, Süßspeisen