Williamsbrand Unfiltriert 0,5 Liter - Lantenhammer

Art.-Nr: 06142

Beschreibung:
Birne pur. Intensives Aroma, wild aromatisch. Frische Fruchtigkeit und betörender Duft. Langer und weicher Nachhall. Limitiert. Durch die Zugabe von Wasser zum Destillat entsteht eine Trübung. Diese kann von Jahr zu Jahr unterschiedlich sein. Normalerweise wird der Brand filtriert, danach ist das Destillat klar.

Hersteller:
Die Wurzeln der Lantenhammer Destillerie liegen im Jahr 1928 mit einer Enzianbrennerei. Heute führt die dritte Generation das Unternehmen. Unglaubliches Engagement und grenzenlose Kreativität ergeben pure Qualität. Es entstehen Produkte, die von Kennern und Feinschmeckern geschätzt werden.

Anbau:
Aus hochwertigen Williamsbirnen, die im Bozener Becken, im Vintschgau oder in Franken um Volkach von älteren Bäumen per Hand geerntet wurden. Mit frischem Quellwasser aus der "Bannholzquelle" vollendet.

Rebsorte -	**Region** Bayern	**Alkoholgehalt** 42 % Vol.	**Trinktemperatur** 14-18 °C
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Obstbrand	**Restsüße** -	**Ausbau** -
Weinstilistiken -	**Bodenart** -	**Trinkfenster** -	**Flaschengröße** 0,5 Liter
Verschlussart -	**Bewirtschaftung** -	**Zusatzstoffe** -	**Karaffieren** -

Passt zu