

Weinzentrale

EBERLE

Williamsbrand 0,5 Liter - Lantenhammer

Art.-Nr: 06169



Beschreibung:

Das intensiv nach Birne duftende Bouquet entfaltet sich über zahlreiche frische Fruchtnuancen in weichem Nachhall. Ideal als Digestif nach Fischgerichten oder hellem Fleisch. Die edlen Früchte stammen aus dem Bozener Becken, dem Vintschgau und aus der Gegend um Volkach in Franken.

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