



## Reisetbauer Holunder

Obstbrände - Österreich

0,35 Liter - Vol 41,5%

€ 188,43 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 65,95**

**Artikel:** Reisetbauer Holunder

**Land:** Österreich

**Region:** Oberösterreich, Axberg

**Klassifizierung:** Edelbrand

**Erzeuger:** Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH

**Fruchtsorte:** Holunder

**Alkohol:** 41,5%

**Aroma:** Zart ausgeprägtes, helles, zitroniges Aroma.

**Geschmack:** Dezente Würze am Gaumen, typische Holundernoten, sehr würzig unterlegt, leicht pikant im Finish.

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

Die vollreifen Holunderbeeren werden sorgfältig von den Stängeln getrennt und zu einer Maische verarbeitet. Um Oxidation zu vermeiden, wird die Maische verarbeitet. Die Vergärung erfolgt bei 18 °Celsius und dauert 18 Tage.

Eine behutsame, schonende Destillation ist für die Qualität des Brandes von großer Bedeutung. Für einen Liter Holunderbrand werden 35 kg Holunderbeeren benötigt.

2012 wurde Hans Reisetbauer - nun schon zum dritten Mal in Folge - vom Falstaff Magazin zum besten Brenner Österreichs ernannt und mit der Falstaff Spirits Trophy ausgezeichnet.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Österreich

**Unternehmen:** Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH

**Anschrift:** Zum Kirchdorfergut 1, 4062 Axberg Österreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 30.12.2022