



Lantenhammer Williamsbrand unfiltriert naturtrüb

Obstbrände - Deutschland

Dieser exzellente Williamsbirnen Edelbrand begeistert durch Aromafülle.

0,5 Liter - Vol 42%

€ 81,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 40,95

Artikel: Lantenhammer Williamsbrand unfiltriert naturtrüb

Land: Deutschland

Region: Schliersee

Erzeuger: Lantenhammer Destillerie GmbH

Fruchtsorte: Williams Christ Birnen

Alkohol: 42%

Charakteristik: Birne pur. Betörender Duft, Frische, Fruchtigkeit und intensives Aroma der ganzen Birne.

Besonderheit: Ohne jegliche Zusätze und in limitierter Menge hergestellt.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Ideal als Digestif nach Fischgerichten oder hellem Fleisch.

Die Früchte für Lantenhammer Williamsbrand unfiltriert naturtrüb stammen aus dem Großraum Südtirol Bozener Becken, aus den Höhenlagen des Vintschgau bei Schlanders sowie aus Franken aus der Gegend bei Volkach von überwiegend älteren Bäumen, die per Hand geerntet und gepflegt werden. Die unterschiedlichen Klimazonen und Terrains geben dem Brand eine interessante und intensive Struktur.

Die Trübung ist natürlichen Schwankungen unterworfen. Es sind hauptsächlich Bestandteile die sich bei niedrigen Temperaturen bilden (Kältetrübung z.B. bei 6-8 °C). Je wärmer desto klarer und je kälter desto trüber, so gibt sich der Williamsbrand im Glas. Es wird empfohlen ihn bei Zimmertemperatur (16 - 18 °C) zu genießen. Die Trübung ist dann kaum zu sehen, aber dies stellt keine Qualitätsminderung dar. Es ist eine Laune der Natur.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Destillerie Lantenhammer GmbH

Anschrift: Josef-Lantenhammer-Platz 1, 83734 Hausham/Schliersee

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.03.2024