



ANDRÉ KERSTENS BV
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880



Reisetbauer Holunderbrand

Meisterbrenner Hans Reisetbauer is echt een all-rounder op het gebied van distilleren. Per liter vruchtdistillaat gebruikt hij (afhankelijk van de soort) tussen de 10 en 35 kilo fruit van eigen fruitgaarden!.

Het kneuzen en het fermenteren van het fruit vindt (onder zorgvuldig gecontroleerde temperatuur) plaats direct na de oogst om de krachtige aroma's van het rijpe fruit zo goed mogelijk te behouden. Daarna wordt het 2 keer gedistilleerd in traditionele, speciaal door Hans Reisetbauer zelf ontworpen koperen distilleerketels.

Het betreft hier de absolute wereldtop onder de eaux-de-vie.

Soort Spirit:	Eau-de-vie / vruchtenbrandewijn
Variëteit / Type:	Vlierbessenbrandewijn
Herkomst:	Kirchberg-Thening
Land:	Oostenrijk
Distillateur:	Reisetbauer Qualitätsbrand
Type distilleerketel:	Copper Potstill
Bottelaar:	Reisetbauer Qualitätsbrand
Ingrediënten:	Distillaat, verkregen uit vergiste vlierbessen.
Kleur:	Helder, kleurloos
Geur:	Delicate, frisse tonen van bessen en citroen met subtiele kruiden.
Smaak:	Volle bessige smaak met een licht pittige afdronk.
Rijping:	N.v.t
Leeftijd / jaartal:	N.v.t.
Alc %:	41,5%
Website producent:	https://www.reisetbauer.at/

