

OBSTBRAND AUS ÄPFELN UND BIRNEN

Frucht/Obstsorte:	Äpfel und Birnen, Kernobst
Herkunft:	Streubstwiesen in Franken (BW)
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 3er Karton 6er Karton 4er Karton (nur 0,05 l)



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
411870	0,7		4017869102819	19,5 x 10,0 x 9,5	1330
411830	0,35		4017869100778	16,5 x 7,5 x 7,5	700
411850	0,05		4017869103694	10,5 x 4,5 x 4,5	180
411837	3,0	XXL	4017869102758	44,0 x 23,0 x 6,5	5000
411836	3,0	XXL mit Zinn-Etikett	4017869103250	43,5 x 23,0 x 7,0	5000

PRODUKTBESCHREIBUNG

Nur Äpfel und Birnen der Streubstwiesen Frankens werden verarbeitet. Keine Edelsorten, sondern originäre süß-saure Früchte verschiedener Sorten. Nach der Destillation und Lagerung vermittelt der Obstbrand die Assoziation einer selbst gepflückten Frucht vom Baum einer grünen Wiese.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 13 kg Streuobst.

ARGUMENTATION

Klassischer Obstbrand für alle Tage und Gelegenheiten. Als Digestif oder während des Menüs. Als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht (Sorbets und Frucht-Tartes).

SENSORIK

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.
Geruch: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.