



## Vogelbeerbrand

Art. Nr.: 21121

**Hersteller:** Hans Reisetbauer, Axberg

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Oberösterreich

**Alkoholgehalt:** 41,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Für die Maischeherstellung werden vollreife, saubere Vogelbeeren von den Stängeln getrennt und fein zur Maische zerkleinert, in Edelstahl tanks wird die Maische ca. 12 Tage vergoren, für einen Liter Vogelbeerbrand werden circa 35 kg Vogelbeeren benötigt.

**Kategorie:** Spirituosen

**Flaschengröße:** 0,35 Liter



**Einzelflaschenpreis: € 101.80**

### Verkostnotiz

In der Nase würzig, pikant und Frucht in cremig-schokoladigem Umfeld, am Gaumen grünlich-würzige Aromen, fein ausgeprägt, typische Marzipannote, kräftvoll und elegant zugleich.

Die Vogelbeere, auch als Eberesche bekannt, wird im Herbst sorgfältig von Hand geerntet. Dass die "Vogel"-Beere nicht nur für Vögel eine Delikatesse ist beweist der köstliche Vogelbeerbrand, ein Klassiker im Hause Reisetbauer.