

# Lantenhammer Destillerie GmbH Lantenhammer Williamsbrand naturtrüb (unfiltriert)



LANTENHAMMER  
*Destillerie seit 1928*



<b>Art.-Nr.:</b>	040846
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,50l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	42 %
<b>Anbaugbiet:</b>	Schliersee
<b>Anbauregion:</b>	Bayern
<b>EAN:</b>	4018395001133

## Preise

**Flasche 38,90 €** brutto

Preis pro Liter: 77,80 €

UVP: 47,90€ **-19%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Williamsbrand zeichnet sich durch seinen intensiven Duft und seine vollmundige, milde Weichheit aus. Der Geschmack hält lange an und geht nicht sofort wieder verloren. Der erste naturtrübe Obstbrand weltweit!  
Herkunft: Aus dem Großraum Südtirol Bozener Becken, sowie im Vintschgau bei Schlanders in Höhenlagen. Das zweite bedeutende Gebiet ist Franken in der Gegend bei Volkach. Besonderheit: Überwiegend ältere Bäume, die per Hand geerntet und gepflegt werden. Die unterschiedlichen Klimazonen und Terrains geben dem Brand eine interessante und intensive Struktur. Sensorik: Birne PUR, intensives Aroma der ganzen Birne wld aromatisch. Ideal als Digestif nach Fischgerichten oder hellem Fleisch. Frische, Fruchtigkeit und betörender Duft.



4 018395 001133 >