Lantenhammer Destillerie GmbH

Lantenhammer Roter Williamsbirnenbrand unfiltriert



Art.-Nr.:	401128
Gebinde:	1 x 0,50l Flasche
Alkoholgehalt:	42 %
Anbaugebiet:	Schliersee
Anbauregion:	Bayern
EAN:	4018395001126

Preise

Flasche 43,90 € brutto

Preis pro Liter: 87,80 €

UVP: ~~52,90 €~~ **-17%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die baumgereiften roten Williamsbirnen aus Bozen und Verona schmecken im Vergleich zu ihren gelben Verwandten leicht süßlich-würzig mit einem frischen, sehr kräftigen Aroma, das lange am Gaumen erhalten bleibt. Das Destillat betört von Anfang an mit einem sehr intensiven Duft nach reifen italienischen Williamsbirnen mit komplexen Fruchtnoten. Um die eingefangenen Aromastoffe und damit die Komplexität des Brandes bestmöglich zu erhalten, wird auf die Kaltfiltration bewusst verzichtet. Ein Traum als Digestiv nach kräftigen Speisen oder einfach zum Genießen mit guten Freunden. Eine Offenbarung als Cocktail-Zugabe im "Willi sauer". Sanftes Einmaischen (nur Quetschung) in Gärbehältern und Ansetzen mit Reinzuchthefen. Temperaturgesteuerte Vergärung, ca. 18-20°C. Gärzeit: ca. 3 Wochen Nach der Mazerationszeit wird der aromatische Williams-Ansatz langsam und schonend in unseren handgefertigten und kleinen Kupferbrennblasen von Meisterhand destilliert. Nur der hochfeine Mittellauf mit ca. 70% vol, welcher besonders viele Aromen enthält, gelangt zu Lagerung. Atmungsaktive Lagerung in alten Steingut-Fässern mit bis zu 1.000 ltr. Inhalt. Lagerzeit je nach Jahrgang und Sorte ca. 2 Jahre. Steingut hat eine ähnliche atmungsaktive Eigenschaft wie Barriques, jedoch geben die Tonbehälter keinen Geschmack an das Destillat ab. Lagerschwund an Alkohol pro Jahr 1,5% Mit frisch lebendigem Quellwasser der "Bannholzquelle" wird das aromatische Destillat auf die Trinkstärke von 42 % zurückgestellt.

4 018395 001126 >