



## Holunderbrand

?Art. Nr.: 21094

**Hersteller:** Hans Reisetbauer, Axberg

**Land:** Österreich

**Alkoholgehalt:** 41,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Vollreife Holunderbeeren werden gereinigt und sorgfältig von den Stängeln getrennt und zu einer Maische verarbeitet, diese wird in einem Edelstahlbehälter vergoren, Vergärung bei 18°C und 18 Tagen, für einen Liter Holunderbrand werden 35 kg Holunderbeeren benötigt.

**Kategorie:** Spirituosen

**Flaschengröße:** 0,35 Liter



**Einzelflaschenpreis: € 101.80**

### Verkostnotiz

In der Nase zartes, zitroniges Aroma, am Gaumen leichte Würze und typische Holundernoten, leicht pikant im Finish.