



## Marillenbrand Magnum

Art. Nr.: 27114

**Hersteller:** Hans Reisetbauer, Axberg

**Land:** Österreich

**Alkoholgehalt:** 42 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Um die Marille im perfekten Reifezustand zu pflücken sind bis zu 14 Durchgänge pro Baum nötig, vollreife Früchte werden zerkleinert und die Kerne abgetrennt, dieses Marillenmus bezeichnet man als Maische, für einen Liter Marillenbrand werden ca. 16,5 kg Marillen benötigt.

**Kategorie:** Spirituosen

**Flaschengröße:** 1,5 Liter



**Einzelflaschenpreis: € 249.90**

### Verkostnotiz

In der Nase frisch und fruchtig mit reifen Steinobstnoten, am Gaumen weich und cremig mit geschmeidigem Fruchtschmelz und rassisger Lebendigkeit.

Die Sorten Klosterneuburger, Ungarische Beste und Bergerouge werden auf 4 ha bei Bernhard Ott in Feuersbrunn am Wagram von Juli bis Mitte August geerntet.