

## Elsbeerbrand

Art. Nr.: 21091

**Hersteller:** Hans Reisetbauer, Axberg

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Oberösterreich

**Alkoholgehalt:** 41,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Ernte per Hand, mit Stängeln gepflückt, einige Tage nachreifung, Maische wird bei 18°C etwa zwölf Tage vergoren, Für einen Liter Elsbeer Brand brauch man ca. 35 kg Elsbeeren.

**Kategorie:** Spirituosen

**Flaschengröße:** 0,35 Liter



**Einzelflaschenpreis: € 347.60**

### Verkostnotiz

In der Nase Marzipan und Nougat, abwechselnd pikante Würze und Süße, am Gaumen weich und cremig mit einer angenehmen nussigen Würze. Die Elsbeere gehört zu den kernfrüchtigen Rosengewächsen und gedeiht auf warmen, sonnigen Hängen in Mittel- und Südeuropa. Der Elsbeerbaum kann bis zu 300 Jahre alt werden, jedoch trägt dieser erst nach 30 bis 40 Jahren das erste Mal Früchte.