

Williams Birne 42%



Williams Birne (Lat. Pyrus Communis)

Von Obstbauern aus dem Hohenloherkreis angebaut. Ausschließlich für unsere Brennerei mit Bester Qualität im Aroma und Ausreifung. Spät im Herbst geerntet. Durch das milde Klima mit 230 m ü NN bietet dies eine gleichmäßige und optimale Ausreifung der Früchte.

Maischung

Jede Williamsbirne wird von Hand vom Stiel befreit, dadurch haben wir keinerlei Grasigkeit und Bitterstoffe in der Maische. Mit Kaltgärhefe bis max. 15°C vergoren. Gärzeit ca. 5 Wochen.

Brennverfahren

Durch 2 faches Brennen mit traditionellem Rauhbrand und anschließendem Feinbrand im Kupferkessel.

Lagerung

Die Williams Birne wird mind. 2 Jahre hochprozentig gelagert, hierdurch entsteht das besondere milde und das ausgeprägte Aroma.

Sensorik

Feine frische Birnen Note, weich und duftend in der Nase, lang anhaltend im Gaumen. Ideale als Abschluss zu Kalbfleisch, Fisch, und leichten Speisen.