WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Obstbrand aus dem Holzfass 40%

Destillerie Lantenhammer

Artikel Nr.	00205
Land	Deutschland
Herkunft	Heimische Streuobstwiesen
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Obstbrand
Trinktemperatur	14-18 º Celsius
Ausbau	Der aus Äpfeln und Birnen gebrannte Obstbrand wird ca. 2 Jahre gelagert und 6 Monate davon in Limousin-Eichenfässern.
Füllmenge	0,70 l
Beschreibung	Das Eichenholz gibt ihm die intensive Farbe und das feine Holzaroma.Eine tolle Alternative zum herkömmlichen Obstler.
Empfehlung	Nach einem üppigen Mahl genau das Richtige!