

WILLIAMS BIRNEN BRAND

Frucht/Obstsorte:	Williamsbirnen, Kernobst
Herkunft:	Wallis (CH), Vinschgau (Südtirol), Steiermark (A)
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton 4er Karton (nur 0,05 l)



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
410270	0,7		4017869101119	19,0 x 8,5 x 8,5	1341
410230	0,35		4017869100679	16,5 x 7,3 x 7,3	712
410250	0,05		4017869102864	10,0 x 4,0 x 4,0	190
410238	3,0	XXL mit Papieretikett	4017869102727	44,5 x 24,0 x 10,0	5200
410236	3,0	XXL mit Zinnetikett	4017869103236	44,5 x 24,0 x 10,0	5500

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die besten Williams-Christ-Birnen wachsen auf den Höhenlagen des Wallis, im Vinschgau und der Steiermark, wo sie bei der Reifung großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind, so dass sich ihr außergewöhnlich würziges und duftiges Aroma entwickeln kann.

Das Ergebnis ist ein Brand voller Dichte und Fruchtigkeit. Tief, geschmeidig mit hocharomatischer Würze.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 14 kg Birnen.

ARGUMENTATION

Der beliebteste unter den Obstbränden. Leicht am Duft zu erkennen. Perfekt zu jeder Gelegenheit. Für Cocktails, als Digestif oder als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht (Tartes).

SENSORIK

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.
Geruch: Sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.