

Poire Williams

-Eau de Vie-



Herstellung/ Facts	<p>Vom Anbau der Williams-Birnen bis hin zur Abfüllung geschieht jeder Schritt bei Rozelieures.</p> <p>Anfang September werden die Früchte geerntet, die zuvor auf einer Fläche von insgesamt 4 ha gewachsen sind.</p> <p>Nach einer 3-monatigen Gärung (spontane Gärung - ohne Zucker- oder Hefezusatz) erfolgt eine doppelte Dampf-Destillation. Durch diese Früchte-schonende Methode wird die Aromatik des Destillats extrem sanft und langanhaltend.</p> <p>Das Cuvée reift anschließend für mindestens 5 Jahre in Edelstahl tanks.</p> <p>Für eine Flasche (50 cl, 45% vol.) benötigt man ca. 8 kg Williams-Birnen. Von einem Baum können bis zu 100 kg geerntet werden.</p>
Bouquet	Nimmt man sich die Zeit für Entdeckungen, entfaltet sich ein wunderbares, fruchtiges Bouquet.
Gaumen	Am Gaumen ist dieser Brand strukturiert und komplex. Er präsentiert sich mit Noten von reifen Birnen.

Artikel-Nr.	Flaschen- größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
	50 cl	45 % vol.		