

SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

Altüberlieferte und typische Regionalsorte. Die Bäume wachsen zunächst stark in die Höhe und prägen im April mit ihrer Blüte den Frühlingsaspekt in unseren Streuobstwiesen. Sie schmeckt am besten, wenn sie vollreif geerntet wird. Erst dann lässt sich daraus ein edler Obstbrand destillieren.



DER BRAND

Hier schmeckt man das ganze fruchtige Aroma unserer Streuobstwiesen heraus. Obwohl oft verkannt, ist dieser Brand ein Erlebnis voller Kraft und Finesse. Seine saftigen, fruchtigen Aromen voller Duft und Eleganz eignen sich immer hervorragend als Digestif.

DER BRENNER

Arno Issing, Ammannstr. 20 A 97450 Binsbach
Tel. 09363 5651, a_issing@hotmail.com
www.brennerei-issing.de

In meiner Brennerei, die seit 1948 besteht, verarbeite ich nur Obst, das ich auf meinen eigenen Streuobstwiesen ernte. Wir produzieren nach Bioland-Richtlinien. Da ich nur geringe Mengen herstelle, ist es mir möglich, meine Aufmerksamkeit der Perfektion der Brände zu widmen.



Der Brand ist auch erhältlich bei der Main-Streuobst-Bienen eG.