

SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE OBSTART

Die Wildobstart Speierling ist recht selten, Hauptverbreitungsgebiet ist Unterfranken. Die Bäume können bis zu 20 m hoch werden. Wegen des hohen Gerbstoffgehalts werden die 2 bis 4 cm großen Früchte oft zur Klärung von Apfelwein verwendet.



DER BRAND

Der Brand vom Speierling zeigt in der Nase Aromen von reifer Haselnuss und dunkler Schokolade, die sich am Gaumen wiederfinden. Hinzu kommt noch ein volles, sehr weiches und angenehmes Mundgefühl, das in einem kräftigen, langanhaltenden Geschmackserlebnis seinen Ausklang findet.

DER BRENNER

LWG, Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau

An der Steige 15
97209 Veitshöchheim

Tel. 0931 9801-210

mathias.kroenert@lwg.bayern.de www.lwg.bayern.de

Die LWG ist zuständig für Ausbildung und Beratung aller Brenner in Bayern. Die eigene Brennerei dient der Herstellung von Präsentbränden der LWG sowie der Versuchsarbeit zum Thema Destillatbereitung.

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