

# 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

In der Nase finden Sie deutliche minzige Aromen, mit kräftigen blauen Beeren. Am Gaumen strahlt dieser Brand durch seinen klaren und frischen Geschmack, der durch Aromen wie Mandel, dunkle Schokolade und zartem Marzipan unterstützt wird. Der Abgang ist nachhaltig und kräftig.

## 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](http://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.