

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 Speierling-Brand spiegelt sehr gut den Charakter dieser Wildobstart wieder. Das dezente Fruchtaroma verbindet sich mit einer Note nach Nuss zu einem abgerundeten Geschmack.

DER BRENNER

Dr. Thomas Pabst, Würzburger Straße 32
97209 Veitshöchheim

Tel. 0931 93262, pabst_fht@franken-online.de

Die Brennerei Pabst gibt seit über 100 Jahren die Destillationskunst von Generation zu Generation weiter und bemüht sich um die Aufrechterhaltung dieses alten Kulturgutes. Wir verarbeiten vielfältige Obstsorten unserer fränkischen Streuobstbestände zu Bränden, Geisten und Likören.



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