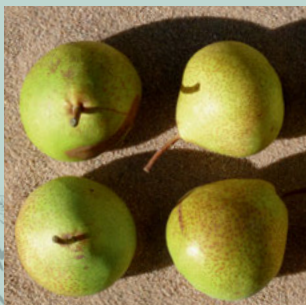


SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

Sie bildet kräftig wachsende, landschaftsprägende Bäume aus. Die plattrunden Früchte sind würzig herbsüß. Die erstklassige Mostbirne wurde früher dem Riesling beim Wein gleichgesetzt und sogar zur Verbesserung minderwertiger Weine verwendet.

DER BRAND

Sehr feiner Birnenbrand mit kräftig fruchtigem Geschmack und einer exotischen Note nach Minze und Eukalyptus. Zarte Würze, weich, harmonisiert, gelbe quitige Noten, Nase und Geschmack eine Einheit mit langem Stehvermögen am Gaumen. Ein Geschmackserlebnis mit Erinnerungswert.



DER BRENNER

Peter Piesch, Mendsgasse 2, 97236 Randersacker
Tel. 0931 707124, peter.piesch@web.de
www.haus-der-edlen-braende.de

Wer wissen will was Leidenschaft und Herzblut ist, muss das „Haus der Edlen Brände“ besuchen. Hier findet man eine unglaubliche Auswahl an sortenreinen Streuobst-, Beeren-, Treber- und Raritätenbränden. Alle Früchte werden von Hand geerntet und doppelt gebrannt.



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