

DRINKS.

Hämmerle Obstbrand Subirer Wilde Birne 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40937
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Vorarlberg
Abfüller	Destillerie Freihof GmbH, Vorachstrasse 75, 6890 Lustenau, Austria
Marke	Hämmerle
Typ	Birnenbrand
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	sauberer, kräftig herber Geschmack mit frischen, leicht süßlichen Birnenfruchtaromen.
Verkehrsbezeichnung	Birnenbrand
Details	aus regionalen Saubirnen destilliert; mind. sechs Monate im Edeltank gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Die Privatbrennerei Gebhard Hämmerle ist eine Marke der Destillerie Freihof in Österreich, die ihren Ursprung in dem 1885 eröffneten Gasthof von Gebhard Hämmerle I. hat, dem auch eine Schnapsbrennerei angeschlossen war. 1979 ließ man die Marke, die fortan für besondere Edelobstbrände stehen sollte, eintragen. Im Jahr 2015 trat Johann Drexel in die Fußstapfen seines Großvaters Gebhard Hämmerle, der die Destillerie Freihof 1952 übernommen und bis zum Jahr 2018 geleitet hatte, und trieb die Modernisierung voran. Die Obstbrände von Hämmerle stützen sich auf eine enge Zusammenarbeit mit Obstbauern aus dem EU-Raum, von denen man die im idealen Reifestadium geernteten Früchte bezieht. Es liegt schließlich an dem Know-How des Brennmeisters, aus den Naturrohstoffen einen Edelbrand mit intensivem, aromatischem und authentischem Geschmack zu erzeugen - und das ohne die Zugabe von Zucker, Aromen oder Zusatzstoffen. Die Früchte für den klaren Subirer stammen aus der Region Vorarlberg, da dies die Heimat der seltenen und langsam wachsenden Sau-Birne ist. Hierbei handelt es sich um eine eigenständige Birnensorte, deren verlockender Duft darüber hinwegtäuscht, dass sie im rohen Zustand ungenießbar ist. Schuld daran haben das holzige Fruchtfleisch und der bittere Geschmack. Lediglich in destillierter Form setzt die Sau-Birne ihr aromatisches Potential frei. Heute dürfen ausschließlich Vorarlberger Brenner den Subirer herstellen, wie es seit der Nachkriegszeit üblich ist. Der sortenreine Birnenbrand schmeckt kräftig, herb, frisch und fruchtig. Idealerweise wird der Obstler bei einer Temperatur von 15-18°C serviert und mit würzigen, deftigen Fleischgerichten oder Käsespezialitäten kombiniert.