DRINKS.

Morand Williamine Obstbrand 150cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	910202
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Wallis
Abfüller	Louis Morand & Cie SA
Marke	Morand
Typ	Williamsbrand
Anwendung	pur als Digestiv, als Longdrink zusammen mit einem Tonic oder für diverse Cocktails, zB. für den Williamine Mojito
Degustationsnotiz	Am Gaumen mit viel Birne und dezenter Schärfe. Langer, fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Williamsbrand
Details	Nach altem Familienrezept gebrannt, pro Liter 12kg Früchte
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Aus dem Schweizer Wallis stammt dieser Premiumbrand aus Williams-Christ-Birnen, welcher als Einziger

weltweit den Namen Williamine tragen darf. Die Brennerei Morand operiert seit 1889 in dieser Region, eingebettet in Rebbergen und Obstplantagen, die an den Hängen der Alpen und des Rhonetals angelegt wurden. Früher für ihren Absinth weltberühmt und heute noch von der Familie Morand in der vierten Generation geführt, werden ihre Produkte in mehr als 30 Ländern vertrieben. Durch die vielen Sonnenstunden in Martigny, der Beschaffenheit des Bodens und der Nähe zur Rhone reifen hier besonders süsse Früchte heran und werden in der Brennerei in den Maisch- und Destilliertanks für bis zu sechs Millionen Litern und einer Lagerkapazität von 800 000 Litern verarbeitet. Williamine mit 43% Alkoholgehalt wird aus zwölf Kilogramm Williamsbirnen pro 100cl hergestellt, die zuerst eingemaischt werden, um ihre Aromen zu entfalten, und danach in den Holstein-Kupferbrennblasen mit dreistufiger Rektifikationskolonne gebrannt. Das Resultat nach der drei- bis sechsmonatigen Reifung ist ein fruchtiger Obstbrand, der pur als Digestif serviert oder für diverse Cocktails verwendet werden kann.