

REISETBAUER WILLIAMS FRUCHTBRAND 41.5° 35CL



35cl

Fabricant

Reisetbauer

Titre alcoométrique

41.5 %

Processus de fabrication

Après la récolte, les poires sont stockées dans un local frais pendant environ deux jours afin de les laisser mûrir encore un peu. Ensuite, elles sont macérées et fermentées à 16-17 °C pendant sept jours. Ensuite, distillation douce.

HIT 63.00

(y compris la TVA)