BEST OF BIRNENBRÄNDE





REINHARD WETTER Williams

Das ist ganz großer Stoff. Extrem sauber, ein Bukett wie ein Korb frisch gepflückter Birnen, dazu hocharomatisch, elegant, intensiv und wunderbar ausgewogen. Cremige Textur, zugleich von frischer Leichtigkeit.

www.wetter-brennerei.at Preis auf Anfrage



FRUCHTBRENNEREI FRANZ **TINNAUER**

Rote Williams Birnen Brand 2014 Saftig, fleischig, erdig, ein kraftvoller Schluck pures Obst. Gut eingebundene Fruchtsüße, der Birnengeschmack bleibt nach dem Abgang noch lange haften.

www.tinnauer.at, € 30,-



SIEGFRIED HERZOG Salzburger Birne Edelbrand

Feine, dezente Fruchtnoten mit eleganter Würze, ausgewogen, charmantes Auftreten, dichter Körper, im Abgang noch leichte Schärfe.

www.herzogdestillate.at, € 21,-



GÖLLES Hirschbirne 2012

Vielschichtige Aromenfülle mit süßer Würze, körperreich, kraftvoll, aber betörend frisch. Ausdrucksstark und harmonisch, überaus lebendig und mit gutem Druck am Gaumen, endlos langer Abgang. www.goelles.at, € 22,-



HANS KRENN Kaiserholzbirne 2010

Saubere, opulent-weiche Frucht, robuste Präsenz am Gaumen, vollmundig, füllig und saftig, im Abgang etwas scharf ausklingend.

www.wirtshausbrennerei.at € 31,-



WALTRAUD JÖBSTL Aurum Birnen Cuvée Fasslagerung

Im Duft noch etwas verhalten, dezent, aber sehr saubere, sortentypische Williams-Noten, sanft eingehüllt von noblen Holztönen im Abgang noch etwas

jugendlich rau, aber auf dem Weg zur Harmonie. www.brennerei-joebstl.at



PRIVATBRENNEREI GEBHARD HÄMMERLE

Hämmerle »Vom ganz Guten« Williams

Ein Bilderbuchexemplar von einem Williamsbrand: elegante Fruchtnoten, brilliant sauber, am Gaumen sanft und gut strukturiert, geschliffen. Passt zum Kuchendessert genauso wie zu Weichkäse oder als Digestif.

www.haemmerle.com, € 31,99



отто нотху Williamsbirne

Saubere, typische Frucht mit exotischen Noten, gut strukturiert, frisch, aber mit einer Süße unterlegt, die an Geleezuckerln denken

www.turmhof.at, € 28,-



FARTHOFER Speckbirne Bio Edelbrand

Kräftige Frucht, auch am Gaumen

fruchtig-saftig, kernig, deutlich auf der rustikalen Seite, ein guter Begleiter zu Wurst und kaltem Braten.

www.edelschnaps.at, € 24,90