

KÄSERS SCHLOSS

APFELBRANNTWEIN BERNER ROSEN

FRUCHTBRAND 40° 20CL

20cl

Fabricant

Käsers Schloss

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

Les pommes nécessaires à l'eau-de-vie sont d'abord mises dans le moût. Pour cela, les fruits sont broyés et épépinés. Ils sont ensuite mélangés à de la levure de fermentation et transférés en cuve pour la fermentation. Au bout d'un certain temps, le mélange est envoyé à l'alambic pour être distillé. On veille alors tout particulièrement à conserver les arômes des fruits.

actuel 26.00

(y compris la TVA)

