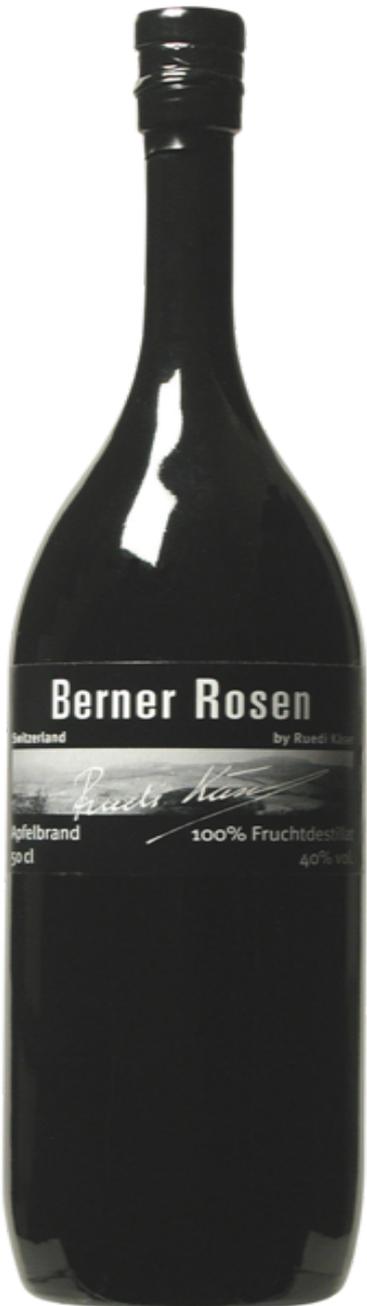


# KÄSERS SCHLOSS

## APFELBRANNTWEIN BERNER ROSEN

### FRUCHTBRAND 40° 50CL



**50cl**

**Fabricant**

Käasers Schloss

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

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

**actuel 59.00**

(y compris la TVA)