

Die Trauben werden gelesen, wenn sie ihr Aroma voll entfaltet haben; in einem Destillierkolben im Wasserbad 'Athamor' destilliert, den wir im Jahr 2000 nach den Beschreibungen im 'Liber de Arte Destillandi' von Hieronimus Brunschwyg gebaut haben, welches im Mai 1500 in Straßburg erschienen ist.



**OBSTBRÄNDE**

Destillatsorte	OBSTBRÄNDE	
Name	PERE DI POLI	LAMPONI DI POLI
Kategorie	Aromatischer Obstbrand, aus nur einer Sorte	Aromatischer Obstbrand, aus nur einer Sorte
Rohstoff	Williams-Birnen aus Südtirol	Himbeeren aus der Carnia
Aroma	Klar und typisch nach Williams-Birnen	Sehr intensiv nach Himbeeren und roten Früchten
Geschmack	Weich, sommerlich und duftig	Warm, entschieden und sinnlich
Serviertemperatur % Alc. ML	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml
POLI-CHROMIE Farbsymbole		



Linie **POLI 1898**