PERE DI POLI
(Birnen)

Die Williams-Birnen werden gelesen und reifen bis zum idealen Zeitpunkt in Kisten nach. Selbst ein Tag mehr oder weniger kann einen Unterschied machen.

Die Destillation erfolgt mit Athanor, unser Wasserbad-Alambic, den wir im Jahr 2000 nach den Beschreibungen im Buch “Liber de Arte Destillandi” von Hieronismus Brunschwyg erbaut haben, welches im Mai 1500 in Straßburg erschienen ist.

Das Ergebnis ist ein Obstbrand mit einem typischen Birnenaroma, der an Frühlingsabende kühl zu genießen ist.

PERE
(Williams Birnen)

Obstbrand, in traditionellem Wasserbad destilliert.

Sein Aroma erinnert an Birnensaft mit einem angenehm alkoholischen Grundgeschmack.

Schwungvoll wie der Karneval in Venedig.

ALC. % - INHALT

40% alc./vol. - 500 ML

POLI-CHROMIE F 4/5

VERPACKUNGEN

BLECHDOSE KUFPER