

Aronialikör (Colorado, Apfelbeere) Bio

Produktgruppe: Liköre

Die Aroniabeeren werden in unserem eigenen Beerengarten händisch gepflückt. Die Ernte erfolgt erst, wenn die Beeren vollreif sind und sie sich ganz leicht von den Rispen lösen. Die Beeren werden sorgfältig gepflückt, dass weder der feine Stiel noch Ästchen oder Blätter dabei sind, um beste Qualität zu erzielen. Die handgepflückten Beeren werden gemeinsam mit österreichischem Bio Rübenzucker in unserem eigenen destillierten Qualitätsroggenbrand angesetzt. Und genau das ist das Erfolgsrezept für unseren Bio Aronialikör. Natur pur und keinerlei Zusätze. Nach einer Mazerationszeit von sechs Wochen wird der Likör gefiltert und gelagert, bis sich sein volles Aroma entfaltet hat. Jede Flasche wird händisch abgefüllt und etikettiert. Der Bio Aronialikör charakterisiert sich mit einer zarten arttypischen herben Note. Der frisch fruchtige Geschmack erinnert an eine Mischung aus Holler und Heidelbeer.

- Produkt für Privatkunden

Kontakt

BioBrennerei & Biohof Thauerböck

BioBrennerei & Biohof Thauerböck Mario Thauerböck
Silberberg 8
4273 Kaltenberg

Telefon: +43 664 1020999

Mail: biohof@thauerboeck.com

Web: www.thauerboeck.com

Shop: <http://shop.thauerboeck.com/>