

Bio Kornmandlkorn

Produktgruppe: Edelbrände

Nach alter Handwerkskunst werden auf unseren Feldern im Sommer wieder Kornmandl aufgestellt. War es früher die übliche Erntemethode als es noch keinen Mähdrescher gab, ist diese zeitintensive und mit viel Handarbeit verbundene Ernte zu einer Liebelei geworden. Was maschinell innerhalb kürzester Zeit abgeerntet ist, dauert so über eine Woche – sofern viele helfende Hände anpacken. Wir schnittern wieder – so wird diese Ernte vom Kornmandl machen genannt, weil wir neben den Getreidekörnern auch das Stroh verarbeiten wollen – zu Strohdächern. Und es macht auch Spaß und lässt ein wunderschönes Gemeinschaftsgefühl entstehen, wenn alle mitanpacken. Zurück zu unserem Kornmandlkorn: dieser entsteht genau aus den Getreidekörnern, die hier geerntet werden – also alles Handarbeit. Die Kornmandl trocknen am Feld ehe sie im Stadl eingelagert werden. Im Winter werden sie weiterverarbeitet und die Getreidekörner werden händisch von den Kornähren ausgeschlagen und zum Kornmandlkorn destilliert – ein Roggenbrand, ein besonders edles Tröpfchen. Wir verwenden nur das Herzstück, in der Brennerei wird der Vor- und Nachlauf äußerst großzügig abgetrennt. Vermählt wird das hochprozentige Destillat mit mühlviertler Qualitätswasser von unserer eigenen Quelle. Der Bio Kornmandlkorn charakterisiert sich mit seiner angenehmen Getreidenote. Kräftig. Leichte Malzaromen. Er wurde bereits mehrfach ausgezeichnet und prämiert. Jede Flasche wird händisch abgefüllt und etikettiert.

- 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/>

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember