

Bio Mispellikör

Produktgruppe: Liköre

Die Mispel, auch Asperl genannt, ist mittlerweile eine echte Rarität geworden und reift erst ganz spät im Herbst. Die händisch geernteten Früchte werden gemeinsam mit österreichischem Bio Rübenzucker in unserem eigenen destillierten Qualitätsroggenbrand angesetzt. Und genau das ist das Erfolgsrezept für unseren Bio Mispellikör. 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 Mispellikör überzeugt mit seinem zarten Apfelgeschmack und einer harmonischen Süße.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

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