



Williamsbirne

Als Zufallssämling Ende des 18. Jahrhunderts in England von Herrn Williams entdeckt, machte diese besondere Birne bald Karriere in Europa und den USA. Zur Ernte hellgrün bis zitronengelb, sonnseitig häufig rötlich eingefärbt, zeichnet sich die Williamsbirne durch ihr zartes, saftiges und sehr geschmackvolles Fruchtfleisch aus.

Unsere Williamsbirnen stammen aus den sonnigen Regionen der Weststeiermark, wo wir mit unseren Obstbauern die klassische gelbe und in kleiner Menge die seltene rote Sorte kultivieren. Erst bei optimalem Reifegrad beginnen wir mit der Ernte, denn nur dann haben die Birnen die edlen süßlich-würzigen Aromen voll entwickelt. Nach vollständiger Gärung der zusatzfreien Birnenmaische und zweimaligem, höchst behutsamem Destillieren im Kupferkessel lassen wir das gewonnene Herzstück mindestens vier Jahre im Glasballon reifen. So strotzt der Schnaps an saftigen und fruchtigen Aromen vollreifer Williamsbirnen, wirkt stark und füllig zugleich weich und mild. Unsere Williamsbirne ist ein 100% reines und ungefiltertes Destillat.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

