

Alt-Dürrener

BIERBRAND AUS DEM ALLGÄU



FARNY

DESTILLERIE

Bierbrände haben in Deutschland eine lange Tradition. Über viele Jahre in Vergessenheit geraten, entdecken Feinschmecker dieses besondere Destillat wieder für sich.

Zum Hintergrund:

Bereits seit Jahrhunderten brannten die Brauer aus Bier einen Schnaps. Die Qualitäten waren sicherlich so unterschiedlich und rau wie das damalige Leben.

Heute verwenden wir rund 10 Liter dunkles Weizenbier für eine 0,5 Liter-Flasche Alt-Dürrener Bierbrand. Diesem geben wir über ein Jahr Zeit, in einem ehemaligen Rotwein-Eichenholzfass zu reifen.

Wichtig:

Genießen Sie den Alt-Dürrener Bierbrand bei Zimmertemperatur in einem möglichst großvolumigen Glas.

Es erwartet Sie ein feines Destillat mit intensiven Malz- und Karamellnoten, abgerundet durch ein fruchtiges Bukett, wie man es von einem Bierbrand so nicht erwarten würde.

Lassen auch Sie sich überraschen!

*gereift im
Eichenholzfass*

