

# Lantenhammer Destillerie GmbH Lantenhammer Obstbrand aus Äpfel und Birnen / Holzfaß



**LANTENHAMMER**  
*Destillerie seit 1928*



<b>Art.-Nr.:</b>	040852
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	40 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Schliersee
<b>Anbauregion:</b>	Bayern
<b>Fasslagermonate:</b>	6
<b>EAN:</b>	4018395011132

## Preise

**Flasche 25,90 €** brutto

Preis pro Liter: 37,00 €

UVP: 29,90 € **-13%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Destilliert aus Äpfeln und Birnen, wird dieser Obstbrand an die zwei Jahre gelagert. Sechs Monate der Lagerzeit verbringt der Brand in französischen Limousin-Eichenholzfässern. Das Eichenholz dieser Barrique-Fässer gibt dem Obstbrand die elegante Farbe und das feine Holzaroma. Dieser Obstbrand ist eine feine Alternative zum herkömmlichen Obstler. Diese LANTENHAMMER Spezialität für Obstbrand-Liebhaber ist eine echte Alternative zu den gängigen Genusserelebnissen - dank einwandfreier Qualität der handverlesenen Äpfel und Birnen und einer natürlichen, schonenden Verarbeitung - ohne Zusätze und Aromastoffe.

