

## BIERBRAND



Kaum zu glauben, aber wahr, dass man selbst ein so feines Produkt wie ein Pilsbier noch verfeinern kann. Doch es ist möglich – wenn auch mit ein wenig Aufwand verbunden. Die Birkenhof Brennerei in Nistertal im Westerwald brennt den Bierbrand aus feinstem Lahnsteiner Pils.

Natürlich könnte man als Grundstoff des Bierbrands ähnlich wie beim Wein die Trester auch die Biertreber einsetzen, oder die Bierhefe oder ein unfiltriertes Bier. Dieses wäre sogar preiswerter, würde aber kratzige Noten in den Bierbrand einbringen. So dient als Grundstoff feines, fertig filtriertes Lahnsteiner Pils.

Das Ergebnis ist ein kräftiger klarer Brand, im Geschmack ähnlich einem Grappa oder Obstler, der sanft und weich die Kehle hinab fließt und eine wohlige Wärme im Bauch entstehen lässt.

### Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: 100 % Destillat aus Lahnsteiner Pils.
- Alkoholgehalt 38 Vol.-%.
- Flaschengrößen: 100 ml Miniflasche und 500 ml Geschenkflasche mit Holzgriffkorken.

### Genussempfehlung:

- Als Digestiv je nach Vorliebe temperiert oder gekühlt.
- Als Zutat zu Cocktails.
- Als Zutat zum Abschmecken von Saucen, Süß- oder Backwaren.
- Als „Rachenputzer“ bei aufkommenden Erkältungen oder Halsschmerzen.