

# Streuli's

## Theilersbirne

---

### Birnenbrand

<b>Typ</b>	Brände & Geister
<b>Herkunft / Region</b>	Schweiz
<b>Produzent / Abfüller</b>	Streuli's Privatbrennerei
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %
<b>Grösse</b>	35cl
<b>Artikelnummer</b>	106-ch-02368

### Bemerkungen

Die Theilersbirne ist eine alte (Most-)Birnensorte, die hauptsächlich in der Innerschweiz und am linken Ufer des Zürichsees angebaut wird und auch "Streuler" und "Sträulibirne" genannt wird. Früher wurde sie häufig als Dörrobst genossen und zu Most verarbeitet. In der heutigen Zeit wird die Theilersbirne vor allem zur Herstellung von hochwertigen Obstbränden verwendet, insbesondere von Birnenbrand. Für eine Flasche dieses Brandes werden rund 6,5 kg (hofeigene) Birnen benötigt.

### Degustationsnotizen

Duft von sehr reifen Mostbirnen, begleitet von Dörrobst-noten; elegant und ausgewogen; würzig und vollmundig am Gaumen mit langem Abgang.