



BURGUNDER TRESTER {HOLZFASS}

Im Geschmack zeigen sich feine echte Vanille, Röstaromen und Nuancen von Weinsüße. Ein komplexer, feiner und geschmeidiger Trester. Lang anhaltender Abgang.

GENUSS Tresterbrand eignet sich als Aperitif wie als Digestif und auch in der einen oder anderen Nachspeise macht sich ein Trester (Grappa ital.) nicht schlecht.

VINIFIKATION Tresterbrand wird durch die Destillation von Trester (Kerne und Beerenhäute) gewonnen. Durch die Dauer der Reifezeit setzt im Eichenholzfass mit mehr als 18 Monate eine hellbraune Färbung ein.

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Brand

INHALT 0,7 Liter

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE A 40 %vol RZ g/l S g/l

ARTIKEL-NR. HT



Jetzt bestellen:

