



A P F E L B R A N D

Finessenreicher Duft mit einem Hauch nach Zitrus. Der Geschmack pickant konzentriert. Finish ist lang anhaltend mit samtigen Fruchtnoten.

LAGE Streuobstwiesen

VINIFIKATION Mit dem Erreichen der Genussreife werden die Äpfel geerntet, gereinigt, zerkleinert und ein gemaischt. Nachdem die Fermentation abgeschlossen ist, wird die Maische nach dem Roh- und Feinbrandverfahren destilliert. Vor- und Nachlauf werden großzügig abgetrennt und das Herz des Destillates, der Mittellauf mit 83% Alkohol, wird mit Quellwasser auf 40% Alkohol verdünnt.

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Brand

INHALT 0,7 Liter

TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C

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

ARTIKEL-NR. A



Scannen und bestellen:

