APFELBRAND

	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

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE