



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:

