KRANZ

DESTILLATE

Zwetschgenbrand

Nr. 480

Vollreife, ganz gesunde Zwetschgen werden für die Herstellung unseres Zwetschgenbrandes verwendet. Die Zwetschgen werden eingemaischt, vergoren und anschließend destilliert. Durch längere Lagerung erhält der Zwetschgenbrand seine Weichheit und Reife. Er verfügt über eine würzige Frucht, typische Steinobstaromen und einen feinherben Abgang.

ANALYSE A 40,0 %vol, S , RZ

19 10
VDP.WEINGUT

Weingut Kranz
Mörzheimer Straße 2
76831 Ilbesheim
Tel. 06341-939206
info@weingut-kranz.de
www.weingut-kranz.de