

DESTILLATE

Apfelweinbrand

Nr. 540

Aus alten Mostapfelsorten gekelterter Apfelsaft wird vergoren und anschließend destilliert. Der Brand lagert für kurze Zeit in kleinen Eichenholzfässern und danach noch einige Zeit im Edelstahlstank. Im Vordergrund steht der fruchtige Geschmack nach Apfel - die dezente Räucheraromatik des Holzes bindet sich gut ein.

WEIN

LESE

AUSBAU

LAGERFÄHIGKEIT

ESSENSEMPFEHLUNG

TRINKTEMPERATUR

ANALYSE A 40,0 %vol, S , RZ

