



## 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



Scannen und bestellen:

