# BURGUNDER TRESTERBRAND

Das Destillat ist Kristall klar. An der Nase wirkt der Trester weich und zart, blumig und fruchtig mit einem Hauch von Gebäck. Fruchtnoten von grünem Apfel und Aprikose sind zu schmecken. Fein und elegant im Nachgang.




| | |
|---|---|
| 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 (Stängel, Schalen, Kerne) gewonnen. In den Beerenschalen der Weintrauben befindet sich der größte Teil der Geschmacks- und Aromastoffe. Tresterbrände sind nach dem Brennvorgang klar. |
| WEINART | Weißwein |
| KLASSIFIKATION | Brand |
| INHALT | 0,7 Liter |
| ANALYSE | A 40 %vol RZ g/l S g/l |
| ARTIKEL-NR. | BT |

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