

Linie FÜR DIE BAR

## Branco – Likörwein

### BESCHREIBUNG:

In der Tradition der Portweinbereitung stoppen wir für den Branco feinfuchtigen Gewürztraminer während der Gärung mit Weinbrand und lagern ihn über 2 Jahre im kleinen Eichenfass. Es entsteht ein extravaganter Aperitif, der pur auf Eis oder als Basis für Longdrinks wie den Portonic genossen werden kann. Zum Wohl! – oder wie man im 1.642 km entfernten Porto sagt: Saúde!

### AUSBAU:

Die schonend gepressten Gewürztraminertrauben wurden gezügelt vergoren. Bei der Hälfte der Gärung fügten wir dem gärenden Most einen Weinbrand zu. Die Gärung stoppte und wir verbrachten den jungen Likörwein in ein 225l Eichenfass zur Reifung. Nach 3 Jahren im Fass wurden die Halbliterfläschchen nach grober Filtration gefüllt.

### SPEISENBEGLEITER:

Als Aperitif mit Tonicwater (1 Teil Branco, 4 Teile Tonic) oder pur zu fruchtigen Desserts.

RESTZUCKER: ca. 80 g/l

TRINKTEMPERATUR: 6-9 °C

<b>Gebinde</b>	0,5 L Flasche
<b>Rebsorten</b>	Gewürztraminer
<b>Geschmacksangabe</b>	lieblich
<b>Alkoholgehalt</b>	22 % vol.
<b>Herkunftsort</b>	Württemberg

