

FÜR DIE BAR

Branco - Likörwein

In der Tradition der Portweinbereitung stoppen wir für den Branco feinfruchtigen 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 225-Liter-Eichenfass zur Reifung. Nach 3 Jahren im Fass wurden die Halbliterfläschchen nach grober Filtration gefüllt.

Gebinde	0,5 L Flasche
Rebsorten	Gewürztraminer
Geschmacksangabe	lieblich
Sorte	Likörwein
Weinlinie	Für die Bar
Alkoholgehalt	22 % vol.
Herkunftsort	Württemberg

Wilhelm Kern GmbH | Wilhelm-Maybach-Str. 25 | D-71394 Kernen im Remstal
Tel. 07151 27 66 79 0 | Fax 07151 27 66 79 250 | info@kern-weine.de | www.kern-weine.de