

Linie FÜR DIE BAR

Traminer - Tresterbrand

BESCHREIBUNG:

Hochfeine Essenz aus dem sortenreinen Trester der aromatischen Gewürztraminer-Traube. Durch sorgfältige, zweimalige Destillation entstand diese ganz besondere Spirituose, die bei Zimmertemperatur genossen Aromen von Rosen und frischem Heu zu einem reichen Bouquet vereint. Das warme und weiche Mundgefühl hallt noch lange nach.

AUSBAU:

Die Trester gären bei uns bis in den Dezember und werden dann von unserem Brennmeister Markus Scholl in zwei Schritten destilliert. Durch die Reife im Stahltänkchen harmonisieren sich die Aromen und der Geschmack wird runder.

SPEISENBEGLEITER: Als Degustif nach dem Essen.

TRINKTEMPERATUR: 15-20 °C

TRINKEMPFEHLUNG: bis 2030

Gebinde	0,5 L Flasche
Rebsorten	Gewürztraminer
Alkoholgehalt	43 % vol.
Herkunftsart	Württemberg

