WILHELM
KERN
WEINFAMILIE SEIT 1903

LINIE HOCHPROZENTIGES

BRANCO – Aperitif

lieblich

Anbaugebiet: Württemberg
Rebsorten: Gewürztraminer

Linie HOCHPROZENTIGES

Beschreibung:

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 entfernen 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. 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
Alkoholgehalt: 20 %vol
Trinktemperatur: 6-9 °C
Trinkempfehlung: bis 2030
Allergene: enthält Sulfite

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