

Tresterbrand im Eichenfass gereift

Aromatisch, Röstaromen, Intensiv

Dieser Tresterbrand (Grappa) stammt vom besten Trester der Rebsorten Traminer und Gewürztraminer aus dem Durbacher Bienengarten. Er ist mindestens zwölf Monate lang im Barrique aus französischer Eiche gereift.

Im Geschmack zeigen sich Vanille, Röstaromen und Nuancen von Weinsüße – ein langanhaltendes, angenehmes Geschmackserlebnis, ein insgesamt komplexer, feiner und geschmeidiger Grappa mit langanhaltendem Abgang.

0,7 l, 40 % vol.
Deutsches Erzeugnis

Artikelnummer: 53006
Ausbauart: Klassisch
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle

