

# EXPERTISE

## Tresterbrand

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Obstsorte:</b>       | Weintraubentrester aus der Sorte Silvaner |
| <b>Herkunft:</b>        | Dertinger Mandelberg                      |
| <b>Flaschengröße:</b>   | 500 ml                                    |
| <b>Flaschenart:</b>     | Edelbrandflasche                          |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 1006                                      |
| <b>Alkoholvolumen:</b>  | 40,0% Vol.                                |
| <b>Trinktemperatur:</b> | 19° C                                     |



### Philosophie

Mit viel Intuition und Feingefühl bannen wir die Fruchtaromen ins Glas. Wir lassen uns beim Brennen Zeit, um das Herzstück des Brandes, den Mittellauf, zu gewinnen. Unsere Destillate reifen nach dem Brennen mindestens drei Monate hochprozentig im Fass, um geschmacklich abzurunden. Wir füllen alle Flaschen von Hand ab und etikettieren ebenfalls von Hand. Jeder Brand wird nach dem Abfüllen nochmals mehrere Wochen dunkel und kühl gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

### Beschreibung

Wir verwenden zur Destillation nur frische Weintraubentrester, die wir selbst nach der Traubenpressung ins Fass gestampft haben. Die Trester werden im Gegenstromverfahren einmal gebrannt, um die Aromen zu erhalten.

### Argumentation

Komplexes, samtig warmes Destillat mit weichen Tanninen, Vanille und Röstaromen, langer Abgang

