

Langenlois - Kamptal

TRESTERN BRAND

SAUVIGNON BLANC



Diese alte Rebsorte prägt den Brand in jeder Phase der Verkostung. Es entfalten sich Aromen von Schwarzen Ribiseln, Muskat- und Holunderblüten und enden in milder, herzhafter Würze.

Die Trauben werden gerebelt, gemischt, schonend gepresst und der Traubensaft zu Wein vergoren. Durch die sanfte Pressung bleibt noch viel Saft in den Rückständen, - den Trestern – die ideale Ausgangsbasis zur Herstellung reinsortiger Destillate.

Michaela Ehn hat schon in frühen Jahren mit ihrer Begeisterung für Italien auch die große Liebe zum Grappa, zu den Tresterbränden entdeckt. So war es für Sie eine Selbstverständlichkeit eigene, reinsortige Brände zu destillieren.

Flascheninhalt: 0,5L
Alkoholgehalt: 41% vol.