

## Tresternbrand GEMISCHTER SATZ

<b>HERKUNFT</b>	Österreich/Niederösterreich
<b>KLASSIFIKATION</b>	Tresternbrand
<b>REBSORTEN</b>	weiß
<b>INHALT</b>	0,50 Liter
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	41 %
<b>VERSCHLUSS</b>	Schraubverschluss
<b>LAGERFÄHIGKEIT</b>	20 Jahre +
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10° - 18°C
<b>PASSEND ZU</b>	Digestif



### BESCHREIBUNG

Kennt man die Trauben, aus denen der Gemischte Satz gekeltert wird, wundert einem nicht die Fülle der blumigen und fruchtigen Aromen. Es vermählen sich Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Riesling und Sämling - das Ergebnis: ein sehr duftig, blumiger Tresterbrand mit angenehmer Milde.

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

Michaela Ehn hat schon in frühen Jahren mit ihrer Begeisterung für Italien auch die große Liebe zum Grappa, zu den Tresterbränden entdeckt. Seit vielen Jahren produziert sie nun ihre eigenen hochwertigen und reinsortigen Brände, die den Vergleich mit ihren italienischen Vettern nicht zu scheuen brauchen.