

Tresternbrand SAUVIGNON BLANC

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



BESCHREIBUNG

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, gemaischt, 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 Brände zu destillieren.