

PIN 43 Tresterbrand Pinot Noir

- Herkunft:** AUSTRIA
- Vinifikation:** Nach gut 6 Wochen auf der Maische vergorenen Pinot Noir Trauben, wird unser Pinot Noir Hocheck ganz sanft gepresst und nun verbleibt genügend Restsaft im Trester. Den Trester bringen wir zu unserem ehemaligen Hausarzt Dr. Spindler, der sein Hobby als Schnapsbrenner zur Berufung gemacht hat und unseren Trester brennt. Mit 60° vol. wird der klare Tresterbrand in kleine Eichenholzfässer gefüllt, wo er mindestens 5 Jahre liegt.
- Charakteristik:** Unser Tresterbrand aus Pinot Noir Trauben besticht durch seine Röstaromen und erinnert an Nougat und Vanille. Feine Anklänge von eingelegten Mostbirnen beeindruckend am Gaumen. Dichte und gut eingebundene Tanninstruktur bilden einen angenehmen, runden Abgang. Die leuchtende Bernstein-Farbe erhält der Tresterbrand durch die 5-jährige Lagerung im Eichenfass.
- Speisenempfehlung:** herzhaftes Käsevariationen oder dunkles Schokomousse.



Tresterbrand

trocken

Alk.: 43,0 % Vol.

Enthält Sulfite

