

TRAUBENBRAND IM HOLZFASS GEREIFT EDELBRAND FASSGELAGERT

Alkoholvolumen: 43 VOL.-%
Serviertemperatur: 16-18 °C

Für eine Flasche 0,7 l werden 14 kg Trauben benötigt.



EXPERTISE

Rotweine aus Frankreich zählen zu den besten weltweit. Deshalb war es für uns selbstverständlich, die Trauben für diesen Brand von dort zu beziehen. Vollreife, ganze Rotweintruben werden in Freudenberg nach höchstem Qualitätsstandard zu Maische verarbeitet und unter ständiger Kontrolle schonend vergoren.

Anschließend behutsam zweifach destilliert, gelangt nur das Herzstück des Brandes zur Reifung in Eichen- und Kastanienfässer. Die Nachreifung erfolgt in Ex-Rotwein Fässern – natürlich aus Frankreich. Hier reift das Destillat über Jahre zu seiner samtig, eleganten Vollendung.

Der Traubenbrand bildet das Gegenstück zum klassischen Tresterberbrand, ohne dessen herbe und wilde Aromatik. Vielmehr setzt der Traubenbrand die tiefen und klaren Fruchttöne perfekt in Szene. Anklänge von warmen Vanille- und Karamellnoten aus der Holzfasereifung unterstreichen diese Reintönigkeit, ohne sie zu überdecken.

Ohne künstliche Aromen und Zucker.



Frucht:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intensität:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alkohol:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nachhall:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SENSORIK

Farbe: bernsteinfarben

Geruch: Angenehme Noten von frisch gepresstem Traubensaft. Pfeffrige Weintöne, etwas Cognac-Aromatik mit zarten Barriquetönen und Röstnuancen. Später etwas Karamell, Rosinen, typisch, wenig und vielschichtig, sauber.

Geschmack: Zart und mild im Geschmack, kompakt. Typische Trauben- sowie Fruchtnoten und merkliche Röstaromatik. Geschmeidig und körperreich.

Nachklang: Konzentriert mit der charmanten Süße des Toffees. Barriquetöne klingen warm aus, vollreife Frucht; die Fassaromen stehen im Hintergrund und ein sehr lang anhaltendes Finale.

Gesamteindruck: Zur Erzeugung dieses wirklich besonderen Traubenbrandes geht unsere Stilistik eine Symbiose mit der besten französischen Rebsorte „Merlot“ ein.

PRODUKTDATENBLATT

Artikelbezeichnung:	Traubenbrand im Holzfass gereift
Hersteller:	Gebrüder Josef und Matthäus Ziegler Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Rohstoff:	Merlottrauben Kernobst
Rohstoff Herkunft:	Südfrankreich
Spirituosen Gattung:	Brand Edelbrand
Lagerung:	Ex-Eichenfass
Alkoholvolumen:	43 VOL.-%
Kennzeichnungspflichtige	
- Zusatzstoffe:	NEIN
- Zutaten:	NEIN
- Allergene:	NEIN
Farbstoff (Zuckercouleur):	NEIN
Zuckerzusatz:	NEIN
Bio:	NEIN
Vegan:	JA
Vegetarisch:	JA
Laktosefrei:	JA
Halal:	NEIN
Koscher:	NEIN
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton 4er Karton (nur 0,05 l)

Artikel-Nr.	Gebinde Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer Flasche	EAN-Nummer 4er Karton
411551	1/0,70	Traubenbrand,im Holzfass gereift	4019409550395	/
411553	1/0,35		4019409550401	/
411555	1/0,05		4017869101782	/
441555	4/0,05		4017869101782	4017869101799
411556	1/3,00	mit Papieretikett	4019409550425	/
411557	1/3,00	mit Zinnetikett	4050814000624	/