



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

MUSKATELLER TRESTERBRAND

JAHRGANG

ANALYSEWERTE

ALKOHOL 40,0 % Vol.

LAGE

ANBAUGEBIET
Württemberg

ARTIKELNUMMER

99583

REBSORTE
Muskateller

EAN

FLASCHE 4040225995831

QUALITÄTSSTUFE
Tresterbrand

FLASCHENGRÖSSE

0,35 l



HERKUNFT

Ausgesuchte Muskateller-Weine des Collegium Wirtemberg.

DESTILLATBEREITUNG

Dieser Tresterbrand ist ein feiner Brand aus reinen, sehr aromatischen Trestern der duftintensiven Rebsorte Muskateller.

Nach dem Abpressen der frischen Beeren werden die Beerenschalen und -häute, welche man Trester nennt, für ein Destillat angesetzt. Da die Aromastoffe bei den Trauben in den Schalen lokalisiert sind, ergibt sich ein Aromenkonzentrat. Durch sorgsame Vorgehensweise in der Brennerei lässt sich ein feiner Brand gewinnen.

DESTILLATROFIL

Der Tresterbrand überzeugt mit süßlichen und floralen Komponenten von Rose, Muskat und Birne. Am Gaumen ist der Tresterbrand gut präsent und elegant. Er ist schmelzig und aromatisch nach Muskat, Birne und etwas Zitrus mit einem feinen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR 14 - 16°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Nicht zu warm und nicht nach einem Kaffee trinken. Der Tresterbrand passt sehr gut zu Desserts mit Birnen, Nüssen und Quitten.