



TRAUBENBRAND JG 2011 IM HOLZFASS GEREIFT

Frucht:	Traube
Herkunft:	Languedoc-Roussillon (Frankreich)
Lagerung:	Eiche-/Kastanien-/Rotweinfass
Alkoholvolumen:	43,0 %
Serviertemperatur:	14-16° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton

PRODUKTBESCHREIBUNG

Französische Rotweine zählen zu den besten weltweit. Deshalb war es für uns selbstverständlich, die Trauben für diesen Brand von dort zu beziehen. Vollreife, ganze Rotweintrrauben 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.

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

ARGUMENTATION

Der Traubenbrand bildet das Korrelat zum klassischen Tresterbrand, 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 Holzfassreifung unterstreichen diese Reintönigkeit, ohne sie zu überdecken.

SENSORIK

Rein, typische Trauben und Fruchtnoten, weinig und vielschichtig

Volle, intensive Frucht, geschmeidige Holznoten, langer und leicht trockener Abgang

Artikel-Nr.	Gebinde Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (H x B x T)	Gewicht in g
411551	0,7		4019409550395	19,0 x 8,5 x 8,5	1341
411553	0,35		4019409550401	16,5 x 7,3 x 7,3	712
411556	3,0	XXL mit Papieretikett	4019409550425	44,5 x 24,0 x 10,0	5200