

Weinzentrale

EBERLE

Alter Apfel Brand Im Holzfass gereift - Ziegler

Art.-Nr: 06183



Beschreibung:

Bernsteinfarben im Glas. In der Nase und am Gaumen feinfruchtige Apfel-Karamellnoten, Bratapfelakzent. Dazu fruchtige Frische und Röstaromen. Elegant, kräftig, füllig, rassiger und kompakter Körper. Im Nachklang eine leichte Zimtnote, vollmundig, kraftvoll.

Hersteller:

Seit 1865 gilt die ganze Leidenschaft der Brennerei Ziegler der Welt der Edeldestillate. Die Genussmanufaktur steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau. Von der Obsternte bis zur Etikettierung der Flaschen – bei Ziegler wird noch Hand angelegt. Eine der führenden Destillieren Deutschlands.

Anbau:

Aus der edlen Apfelsorte Gravensteiner, hochreif gepflückt von den Obstbauern im Alten Land. Dieser Apfel wird dort noch als Kulturgut in traumhaften und sonnigen Lagen angebaut.

Rebsorte -	Region Mainfranken	Alkoholgehalt 43 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Edelbrand	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,5 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu



Zigarren



Digestif