

# 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 Destillerien 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.

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

Passt zu



Zigarren



Digestif