

Weinzentrale

EBERLE

Alte Zwetschge Brand Im Holzfass gereift - Ziegler

Art.-Nr: 06184



Beschreibung:

Warme, dunkle Farbe im Glas. Intensive Fruchtsüße. Edel, feinstoffig und aromatisch mit einem Hauch von Maronen, Dörrobst, dunklem Nugat. Feine Holzaromatik. Im langen Nachklang fruchtig-warm, dicht und harmonisch.

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:

Die vollreifen fränkischen Zwetschgen für diesen Brand werden sehr spät geerntet und von der Plantage direkt zur Destillerie gebracht.

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