

# Weinzentrale

EBERLE

## Wildkirschbrand No.1 - Ziegler

Art.-Nr: 06488



### Beschreibung:

Dieses edle und klare Wildkirschendestillat präsentiert sich elegant mit einem Hauch von Süße. Kräftige Kirschnote, ausbalancierte Bittermandelnote. Eigenwillig und sehr nachhaltig im Abgang. Eine Empfehlung z.B. zu Kirschdesserts und allen Variationen von Marzipan.

### 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:

Die wildwachsende Kirsche mit wenig, aber sehr aromatischem Fruchtfleisch wird in fränkischen Wäldern und Steinbrüchen von Zapfenpflückern gesammelt.

<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