



## **TRESTERBRAND**

FELLBACH LÄMMLER LEMBERGER GG  
TROCKEN

2018

**Klassifikation** KEINE

**Rebsorte** Fellbach Lämmeler Lemberger GG

**Gärung** klassisches Brennverfahren, mehrfachdestilliert

**Alkohol** 43 %VOL

**Restzucker** G/L

**Säure** G/L

**Ausbau** stark mazerierter frischer Trester

**Trinktemperatur** 12-14 °C

**Lagerfähigkeit** 50 Jahre

Ein weicher, feingliedriger Tresterbrand unserer erlesensten Lembergertrauben. Harmonisches Destillat, das sowohl vielseitig als auch elegant und ausgewogen ist.

In der Aromatik zeigen sich Aromen von Cassis, Maulbeere, Erd- und Brombeere. Die kräutrig-würzigen Noten, welche an gestoßenen Malabar-Pfeffer und Wacholder erinnern, komplettieren diesen edlen und samtigen Tresterbrand.

