

Trebernbrand Reserve 1992

Die Trester stammen vom legendären Cuvée Exclusive, ein Rotwein den meine Eltern von 1988 bis 2001 aus hauptsächlich Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt gekeltert haben. Die Schalen, Kerne und Fruchtfleisch wurden unmittelbar nach der Pressung vom Meisterbrenner Taschner in Pulkau im traditionellen Verfahren gebrannt und von uns über viele Jahre im Glasballon gelagert. Ganz nach dem Vorbild eines italienischen Grappas.

Rauchig würzig mit fruchtigen Akzenten, feine rauchig-tabakige Noten. Am Gaumen rassig und pikant, gut strukturiert und zeigt sich wunderschön fruchtig und vollmundig mit einer angenehmen Mandelnote am Gaumen. Eine Symbiose aus Kraft, Substanz und Eleganz.

Ein erlesener Schluck zum Espresso nach einem schönen Essen, aber auch als Zutat für edle Süßspeisen und Saucen



Österreichischer Qualitätsbrand

Im November 1992 gebrannt, für viele Jahre im Glasballon gelagert und im Dezember 2017 in 500 ml Flaschen abgefüllt.

Schraubverschluss

Alkohol: 42 % vol.