



RAABE'S TRESTER TRESTERBRAND

CHARAKTERISTIK

Der Tresterbrand (in Italien „Grappa“, in Frankreich „Marc“) ist die große Passion des Weinguts Raabe. Er wird aus den Rückständen des Weinpressens gewonnen, da das Aroma der Trauben in Schale, Fruchtfleisch und Kernen konzentriert ist. Dadurch enthält der Tresterbrand eine besonders hohe Aromakonzentration im Vergleich zu Trauben- oder Weinbränden. Die Herstellung erfordert jedoch viel Material, da die Ausbeute gering ist. Kein anderes Obst bietet eine solche Vielfalt wie der Tresterbrand.

PRODUKTINFORMATIONEN

Linie
Alkoholgehalt Vol. %

Raabe's Trester
40