

Wilhelmshof, Patina Weinbrand

Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof

Weinbrand gemaakt van Sylvaner en Gewürztraminer, oogst 1986 en 11 jaar gerijpt op kleine Frans eiken vaten

Inhoud: 0,50 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

Samenstelling Druiven

Sylvaner en Gewürztraminer

Vinificatie

Naast de verdienstelijke productie van Sekt en Wijnen heeft Wilhelmshof ook een bijzonder distillaat geproduceert wat voortkomt uit de restanten van de wijnproductie. De Sylvaner en Gewürztraminer schillen worden na de persing gebruikt om deze bijzondere weinbrand te maken. Er wordt zoals in Cognac gedistilleerd en vervolgens laten zij dit distillaat gedurende 15 jaar rijpen op Eiken vaten.

Korte_smaakomschrijving

Helder licht caramel kleurig. In de geur een explosie van aroma's, vanille, thee, caramel met een dikke knipoog naar menig XO Cognac. De smaak is verfijnd en zacht met ook hier tonen van hout en vanille. Complexiteit met een milde harmonie van eveneens zoethout, caramel, kruidigheid en vanille.

Serveersuggestie

Wanneer u de maaltijd optimaal wilt eindigen en eens iets anders wilt drinken dan de standaard Armagnac of Cognac dan is dit de meest verrassende keuze. Verwen uzelf en/of uw gasten met dit pareltje uit de schatkamer van Wilhelmshof!

