

## GRAVENSTEINER APFELBRAND

### BESCHREIBUNG:

Unser Apfelbrand Gravensteiner besticht durch seine Intensität.

Intensiver Duft nach frischem Apfel, leicht würzige Noten. Weckt Erinnerungen an Bratapfel.

Am Gaumen widerspiegelt sich die Intensität des Destillates. Ein reifer Apfel kommt zum Vorschein, und wird von feinherben Zitrusnoten unterstrichen. Frisch-Fruchtig-Intensiv

### HERSTELLUNG:

Baumgereifte Südtiroler Gravensteiner Äpfel werden vergoren und im zweifachen Brennverfahren aromaschonend destilliert.

**LAGERUNG:** 1 Jahr im Stahlbehälter

**SERVIERTEMPERATUR:** 15-18°C

