

Süßweine

TEILVERGORENER KIRSCHWEIN MIT
KIRSCHBRAND, GEREIFT IM BANYULFASS

RARITÄTEN – GEPRÄGT VON KLIMA UND TRADITION



VOR DER ERNTE

Die Kirschen trocknen am Baum an und die Zuckerkonzentration erhöht sich.

VERARBEITUNG

Die zuckerreichen Kirschen werden geerntet, handverlesen und zusammen mit Hefe eingestampft.

GÄREN

Durch den Gärvorgang wird ein Strauß an Aromen entwickelt. Der Alkoholgehalt steigt auf 2 – 3 % vol.

GÄRUNTERBRECHUNG

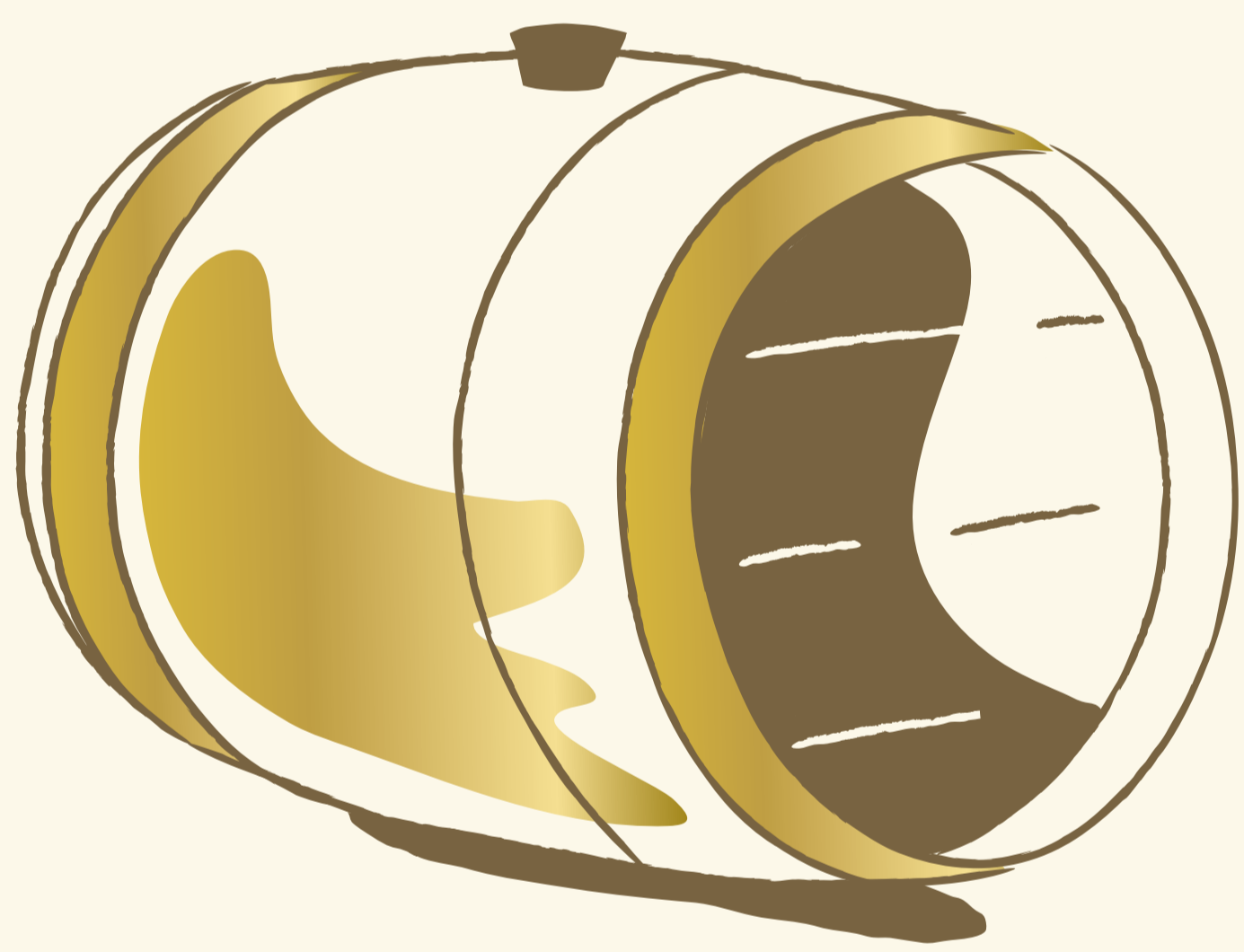
Die „Fortifizierung“, also das Hinzugeben von hochprozentigem Alkohol, tötet die Hefekulturen und stoppt den Gärvorgang. Wir verwenden dafür doppelt destillierten Kirschbrand aus den Vorjahren.

PRESSEN

Die Maische wird abgepresst und die Steine entfernt.

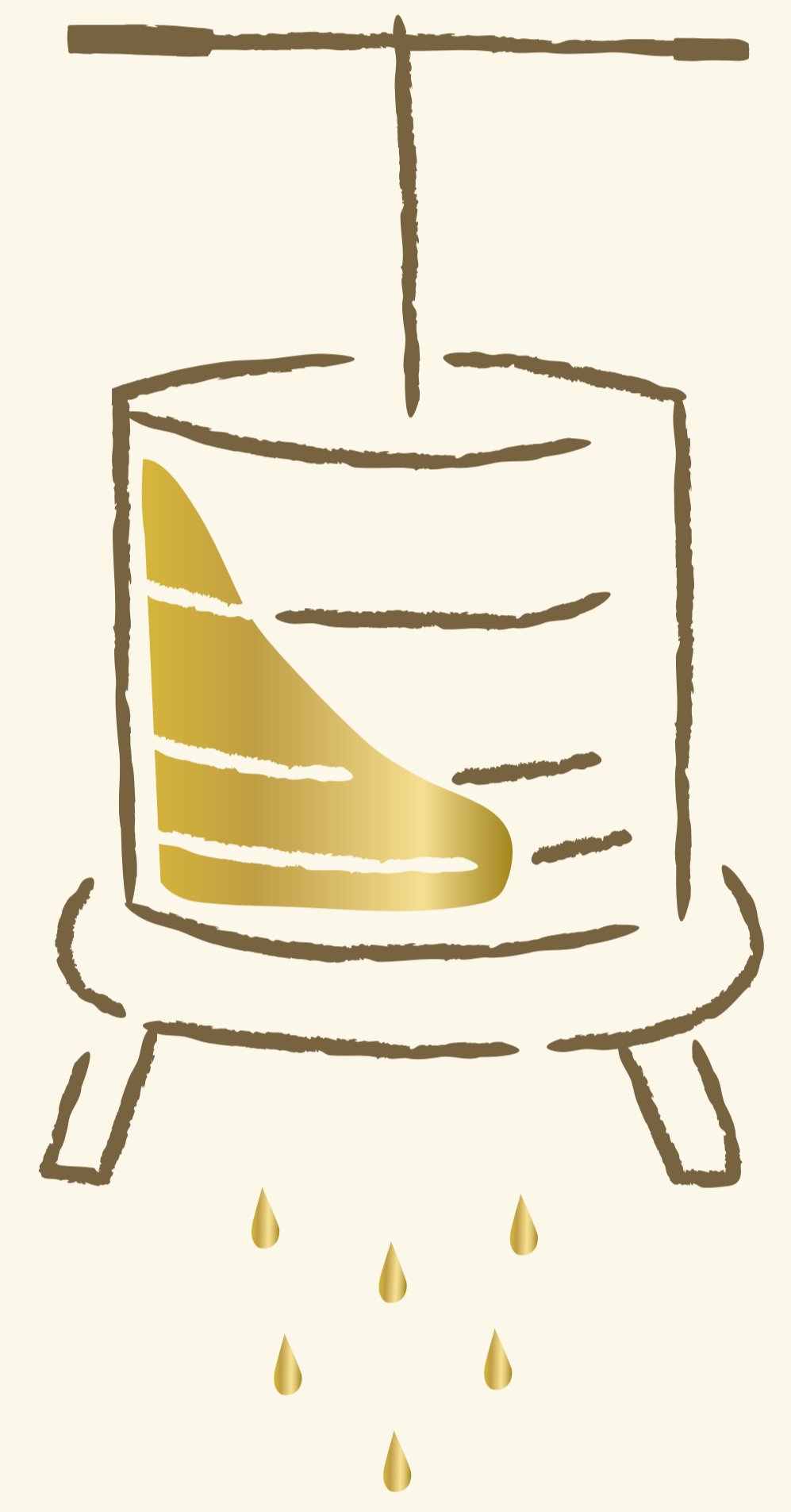
LAGERN & FASSREIFE

Nach sechs Monaten im großen Fass darf der Süßwein in Banyuls-Fässer (französischer Likörwein) umziehen. Der Wein adaptiert den Geschmack von Schokolade und getrockneten Feigen, verliert an Alkoholstärke und Füllmenge und gewinnt eine komplexe Aromatik. Die Farbe ändert sich von Rubinrot zu einem goldenen Brauntönen, der Geschmack von kräftig-fruchtig zu fein-nuancierten Noten von Datteln, Dörrobst, Karamell u. v. a.



BLEND

Für das endgültige Geschmacksergebnis ist der Blend verantwortlich, der die Inhalte verschiedener Fässer miteinander „vermählt“.



HANDMADE IN GERMANY