



Höpler

Edelbrand 1991

Ein Weinbrand von höchster Güte aus Blaufränkisch des Jahrgangs 1991 gebrannt und 8 Jahre in Manhartsbeger Eiche gereift.

This is a brandy made from distilled Blaufränkisch wine and matured for 8 years in special barrels made of local oak from the Manhartsberg woods, which lie 20km south of our winery in Breitenbrunn. A real treat indeed.

Weinbeschreibung

FARBE

Tiefgold

NASE

Feines Duftspiel von Vanille, Gewürzen und reifer Frucht

GAUMEN

Kraftvolles Aroma, das an Honig, Pfeffer und Zimt erinnert

SPEISEN

Käse

Tasting notes

COLOUR

Deep gold

NOSE

Aromas of vanilla, spices and ripe fruit

PALATE

Intense honey, pepper and cinnamon

PAIRING

Cheese



Technische Information

Verschluss: Naturkork
Flasche: 0.350ml
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: 1991
Ausbau: Konzentration der Wein-
aromen durch Destillation
von Blaufränkischwein

Analyse

Traubensorte: Blaufränkisch
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Edelbrand

Alkohol: 39%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

87 POINTS - ISW - Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2010

SILBER - Selection 2015 „Spirituosen für die Festtage“

Only available in Austria