

Ziegler Sarto

Freudenberg, Deutschland

Kategorie:	Tresterbrand
Geschmack:	Sanft frisch- zitrischer Abgang, leichte Noten von Lakritz und Kakao
Kurzbeschreibung:	Gereift im Rotwein-Holzfass
Alkohol:	43 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Aperitif, Digestif
Verfügbare Formate:	0,50 Liter
Art.Nr.:	40 10 91



Beschreibung

Trester, aber bitte mit Stil - Mit dem Ziegler Sarto Tresterbrand trifft deutsche Brennkunst auf pfälzische Weintradition.

Dieser Brand ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit der Brennerei Ziegler und dem renommierten Weingut Markus Schneider. Aus den Trestern von Syrah, Cabernet Franc und Merlot entsteht ein Destillat, das die Aromen Vielfalt der Pfalz perfekt einfängt. Die Reifung in Eichen- und Kastanienfässern sorgt für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

Im Glas entfaltet der Sarto ein Bukett, das an frisches Rebengehölz und dunkelrote Früchte erinnert. Weinig, nussig und mit einer kernigen Note begeistert er die Nase. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Kombination aus Zitrusfrische, Lakritz und feinem Kakao – ein echtes Feuerwerk für die Sinne. Der sanft zitrische Abgang rundet das Erlebnis perfekt ab.

Egal, ob als Digestif nach einem festlichen Dinner oder als Aperitif für besondere Momente: Der Sarto Tresterbrand begeistert immer. Genießen Sie ihn pur bei 16-18°C, um seine ganze Komplexität zu erleben. Ein echter Geheimtipp für Kenner – und eine Hommage an die Kunst des Brennens.



Die Brennerei

Seit über 150 Jahren steht die Brennerei Ziegler für außergewöhnliche Edelbrände und kompromisslose Qualität. Entdecken Sie das Herzstück der Destillationskunst – von Klassikern wie Wildkirsch Nr. 1 bis zu modernen Interpretationen von Gin und Whisky. Hier treffen Tradition und Handwerkskunst auf Perfektion im Detail. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Aromen inspirieren und genießen Sie exklusive Destillate aus einer der besten Brennereien Deutschlands.

