



Essigbrauerei Gegenbauer

Bouvier Trockenbeerenauslese

Jahrgang 2007 Säure 6 %

Caramelliges Braun, Rosinen in der Nase, auch etwas Apfel (Calvados); schön balanciertes süß-säuerliches Spiel am Gaumen, feste Textur, klare Stilistik, harmonisch; mit Noten von Tabak im Abgang.

Sterne



Herausragend, konzentriert, balanciert – Spitzenklasse!

1. Platz Kategorie Weinessig

DIE JURY „BEST OF ESSIG 2013“



Essigbrauerei Gegenbauer

Edelsauer Bouvier Reserve (Aceto Nobile)

Jahrgang 2000 Säure 3 %

Rauchig-röstige Kaffeenoten und Dörrobst, etwas Zwetschke; sehr konzentriert am Gaumen, komplexe Fülle und volle Kraft, kernige Substanz; leichte Selchnoten mit kaltem Rauch, tiefgründig, vielschichtig, eigenständiger Charakter; Top.

Sterne



Herausragend, konzentriert, balanciert – Spitzenklasse!

2. Platz Kategorie Saure Würzen

DIE JURY „BEST OF ESSIG 2013“