



## 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“