

N.V. WERMUT TEST



STEINGER

Cellar

Vinifikation Wermut

Die verschiedenen Kräuter werden im Wein über circa 6 Monate mazeriert und dann mit Mistelle (ein Gemisch aus Traubenmost und Alkohol) gesüßt. Anschließend wird mit Weingeist auf die gewünschte Trinkstärke aufgespritzt.

Data

Wine Type: Still wine

