



Die besten Rezepte Für diesen Sommer **EXTRA GRILLEN**



Von köstlich bis scharf: Hier werden Feinschmecker fündig

Grappa alla tedesca

Bis heute wird in italienischen Restaurants ein Bohei um den Grappa gemacht, den der mitunter nicht verdient hat, serviert werden zu oft billige Absacker. Zugeben, es ist nicht so leicht, aus den gepressten Trauben der Weinproduktion etwas Feines zu machen; deshalb kostet ein guter Grappa auch ein Heidengeld. Nun haben sich – "endlich", möchte man seufzen – deutsche Produzenten der Sache angenommen. Die Familie Jüngling aus Kesten an der Mosel ist ohnehin für ihre feinen Moselweine bekannt, jetzt hat sie einen sortenreinen Trester aus den Pressrückständen der Rieslingtraube destilliert. Der durfte acht Jahre reifen, rinnt rund und weich die Kehle hinunter, das Aroma frischer Früchte blitzt auf, sogar blumige Noten schmeckt man. Ein tolles Erzeugnis, wir empfehlen: mal zum Italiener mitnehmen.

Paulinshof



Trester aus Riesling

Nur ausgesuchte, frisch ausgepresste Rieslingtrauben, gewachsen in unseren außergewöhnlichen Schieferlagen an der Mittelmosel sind die Basis für diese Spezialität. Die handgelesenen, vollreifen Trauben werden sorgsam ausgepresst und in Bütten vergoren, bevor sie im alten Kupferkessel nach traditioneller Art sorgsam in unserer hofeigenen Brennerei destilliert werden. Zur Reifung und Abrundung gönnen wir dem Herzstück des Brandes eine lange Ruhezeit, bevor er besonders aromaschonend unfiltriert abgefüllt wird. In Italien heißt es Grappa, in Frankreich wohlbekannt als Marc, dies ist die deutsche Variante nach dem gleichen Herstellungsprinzip. Genießen Sie diese exclusive Spezialität stets bei Zimmertemperatur. Gönnen Sie ihm ein feines großvolumiges Glas, damit er durch die sanfte Erwärmung Ihrer Hände sein ganzes Bukett entfalten kann, es Nase und Zunge freigibt. Der tiefe, nussige Duft birgt zarte florale Noten und vielschichtige, feinduftige Rieslingaromen mit weichen Vanilletönen. Der Geschmack ist geprägt von weiniger Tiefe, angenehm samtig mit wärmendem, weichem Nachklang.