



DOMÄNE  
WACHAU



# VELTLINERBRAND RESERVE SINGLE CASK 1981



## Typizität und Herkunft

Die große Erfahrung in der Technik des Destillierens wurde in der Domäne Wachau schon im Jahr 1965 begründet und wird seither gepflegt. Somit kann auf eine lange Tradition des Weinbrennens zurückgeblückt werden und die Domäne Wachau ist in der Lage, Weinbrände anzubieten, die viele Jahre im Holzfass reifen konnten.

Die Rebsorte Grüner Veltliner eignet sich ganz besonders bei früher Ernte für vielschichtige Brände. Aus diesen Trauben entsteht ein leichter Wein mit einem hohen Säuregehalt. Die niedrige Zuckergradation verlangt einen stark reduzierenden Brennvorgang, wobei eine besonderer Weinbrand entsteht: Dieses Destillat überzeugt durch seine extraktreiche Stilistik mit einer konzentrierter Fruchtwürze und ausgeglichenem Alkohol.

## Destillation

Die Brände werden in Kupferkesseln doppelt gebrannt und es wird ihnen weder Zucker, Fremdalkohol noch Aromastoffe zugesetzt. Während des Destilliervorgangs wird der Brand in einen Vorlauf, einen Rohbrand und in einen Nachlauf aufgeteilt. Nur das Mittelstück des Brandes, der Rohbrand wird zur Weiterverarbeitung verwendet. In einer weiteren Destillation wird der Rohbrand auf den sog. Feinbrand mit höherer Aroma- und Extraktkonzentration reduziert. Dieser Brand wird danach in kleine Eichenholzfässer für viele Jahre gelagert.

## Lagerung und Reife

Während der jahrelangen Lagerung in kleinen Eichenholzfässern erfolgt ein Alkoholabbau auf 50 % und der Veltlinerbrand Reserve reift zu einem mild würzigen, finessreichen Edelbrand heran. In dieser Zeit verfärbt er sich auf natürliche Weise auch zu einem bräunlich-bernsteinfarbenen Destillat. Heute kann die Brennerei auch Veranstaltungen und Verkostungen gebucht werden.

## Produktbeschreibung

In einer limitierten Menge von nur 400 Flaschen wurde das letzte Barrique aus dem Jahrgang 1981 direkt aus dem Fass ohne weitere Cuvétierung abgefüllt. Ein unvergleichlicher Edelbrand mit beeindruckender Tiefe und Struktur – einzigartig!

## Konsum

Bernsteingolden präsentiert sich der Veltlinerbrand Reserve Single Cask 1981, der sich durch dezente Holznuancen, etwas Schokolade und eine leichte exotische und reife Würze auszeichnet. Dieses etwas kräftige Destillat ist besonders in Verbindung mit feinen Zigarren, aber auch zum Espresso oder für sich als Digestif ein großer Genuss.

- 19,5 PUNKTE VINARIA – Best of Schnaps 2009 & 2010 (JG 1980)

**Alkohol:** 42 Vol.-%

Ab-Hof-Preis (inkl. Mwst) für Endverbraucher: € 29,90/0,5l-Flasche

3601 Dürnstein 107, Austria | Tel.: +43-(0)2711-371 | Fax: +43-(0)2711-371-13  
office@domaene-wachau.at | www.domaene-wachau.at