



DOMÄNE  
WACHAU



# VELTLINERBRAND RESERVE



## 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 zurückgeblickt werden und die Domäne Wachau ist in der Lage, Weinbrände anzubieten, die viele Jahre im Holzfass reifen konnten. Heute kann die Brennerei auch für Veranstaltungen und Verkostungen gebucht werden.

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 ein besonderer Weinbrand entsteht. Dieses Destillat überzeugt durch seine extraktreiche Stilistik mit einer konzentrierten Fruchtwürze und ausgeglichenem Alkohol.

## Destillation

Die Brände werden in Kupferkesseln doppelt gebrannt und es wird ihnen weder Zucker, Fremdkalkohol 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, finessenreichen Edelbrand heran. In dieser Zeit verfärbt er sich auf natürliche Weise auch zu einem bräunlich-bernsteinfarbenen Destillat.

## Produktbeschreibung

Für den Veltlinerbrand Reserve wurden verschiedene gut gereifte Fässer ausgewählt. Im Durchschnitt ist dieser Veltlinerbrand Reserve 10 Jahre lang gereift. Kräftiges, strahlendes Gold, ausgeprägte Aromen nach Walnuss, Orangenzesten und etwas Apfelschalen in der Nase, vielschichtig und sehr elegant. Am Gaumen würzig mit perfekt eingebundenen Holzaromen, pikantes Finish mit feinen Fruchtnuancen.

## Konsum

Pur etwas unter Zimmertemperatur mit rund 19°C servieren oder „on the rocks“. Eignet sich hervorragend als Digestiv und zum Kaffee, aber auch für Brandy Sour und andere erfrischende Brandy-Cocktails.

- Gold & 92 Punkte | WORLD SPIRITS AWARD
- Gold | DESTILLATA
- 3 Gläser & 18 Punkte | GAULT MILLIAU
- 3 Sterne & 17 Punkte | BRAND NEWS
- 17,5 Punkte | BEST OF SCHNAPS 2013

**Alkohol:** 38,5 Vol.-%