



DOMÄNE
WACHAU

XA22 GRÜNER VELTLINER WEINBRAND



Typizität und Herkunft

Die Domäne Wachau kann auf eine sehr lange Tradition des Weinbrennens zurückblicken. Schon vor über 300 Jahren berichtete Propst Hieronymus Übelbacher, der Bauherr des Dürnsteiner Kellerschlüssels, über den Wachauer „Prandewein“. Die heutige Brennerei wurde in den 1960er Jahren errichtet und die über die Jahre gewonnene große Erfahrung in der Kunst des Destillierens wird sorgsam gepflegt. 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 Zuckergradatation 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

Der Grüne Veltliner wird in Kupferkesseln doppelt destilliert und es werden 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 sogenannten Feinbrand mit höherer Aroma- und Extraktkonzentration reduziert. Dieser Brand wird danach in kleinen Eichenholzfässern für durchschnittlich 22 Jahre gelagert.

Lagerung und Reife

Während der jahrelangen Lagerung in kleinen Eichenholzfässern erfolgt ein Alkoholabbau auf rund 50% und der XA22 reift zu einem mild würzigen, finessenreichen Edelbrand heran. In dieser Zeit verfärbt er sich auf natürliche Weise auch zu einem bräunlich-bernsteinfarbenen Destillat.

Produktbeschreibung

Leuchtendes Bernstein. Weicher, süßer Schmelz im Duft, zart vanillig, dazu Aromen nach Walnuss und Karamell. Klare Definition am Gaumen, Anklänge von Holzsüße werden ergänzt von intensiver Fruchtwürze, elegant und harmonisch. Lang und balanciert im Abgang.

Genuss

Pur etwas unter Zimmertemperatur mit rund 19°C servieren oder „on the rocks“. Genießen Sie den XA22 zum cremigen Risotto mit Blauschimmelkäse und zur Foie Gras oder verfeinern Sie damit den sommerlichen Eiskaffee.

Alkohol: 40 Vol.-%

