



DOMÄNE
WACHAU

SINGLE CASK 1986 VINTAGE GRÜNER VELTLINER WEINBRAND XA22



Extra alter Grüner Veltliner Weinbrand aus der Wachau, der für vier Jahrzehnte im kleinen Eichenholzfass gereift ist.

TYPISITÄT & HERKUNFT

Die Domäne Wachau blickt auf eine sehr lange Tradition des Weinbrennens zurück. Schon vor über 300 Jahren berichtete Propst Hieronymus Übelbacher, der Bauherr des Dürnsteiner Kellerschlössels, 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. Deshalb ist die Domäne Wachau heute in der Lage, Weinbrände anzubieten, die über viele Jahre im Holzfass reifen konnten.

DESTILLATION

Grüne Veltliner-Wein wird in Kupferkesseln doppelt destilliert und es werden weder Zucker, Fremddalkohol 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 wurde danach in kleinen Eichenholzfässern für vier Jahrzehnte gelagert.

LAGERUNG & REIFE

Während der jahrelangen Lagerung in kleinen französischen Eichenholzfässern reift der XA22 zu einem mild würzigen und finessenreichen Edelbrand heran. In dieser Zeit verfärbt er sich auf natürliche Weise zu einem bernsteinfarbenen Destillat. In einer limitierten Menge von nur 400 Flaschen wurde das beste Barrique aus dem Jahrgang 1986 direkt aus dem Fass ohne weitere Cuvéetierung abgefüllt.

STIL & CHARAKTER

Strahlendes, tiefes Bernstein mit goldenen Reflexen. Im Duft ein feiner, reifer Charakter mit Noten von kandierten Nüssen, heller Vanille und zartem Toffee. Dezent Anklänge von getrockneten Aprikosen, geröstetem Holz und einem Hauch Muskat sorgen für Tiefe und Komplexität. Am Gaumen weich und vollmundig, kühle Aromen nach Kaffee, eingelegten Rosinen und zarter Bitterschokolade. Feine Holznoten, warme Karamellakzente und eine sanfte, nussige Fülle verschmelzen zu einem vielschichtigen, aber klar strukturierten Profil. Herrliche Aromadichte mit elegant- charaktervollen Abgang. Am besten pur genießen, leicht unter Zimmertemperatur bei etwa 18-20 °C serviert. Mit Luft entwickeln sich feine traubige Noten. Perfekt gereift, rund und wunderbar balanciert. Hervorragend zu gereiftem Käse wie Roquefort oder Comté, zu Foie Gras auf Brioche, aber auch als raffinierte Ergänzung in einem Eiskaffee oder Dessert mit Vanille und Nuss.



Alkohol: 40 %

500 ml

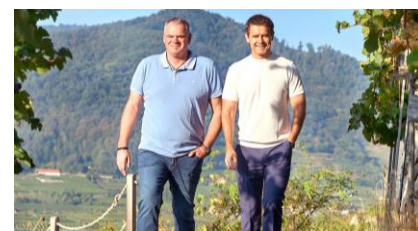
2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF Top 50 | WORLD´S BEST VINEYARDS



KELLERSCHLÖSSEL



SINGLE CASK-FASS



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGROBER

