



DOMÄNE
WACHAU

SINGLE CASK OLOROSO GRÜNER VELTLINER WEINBRAND XA22



Extra alter Grüner Veltliner Weinbrand aus der Wachau, der im kleinen Eichenholzfass gereift ist und danach für weitere fünf Jahre in einem Oloroso-Sherry-Fass veredelt wurde.

TYPIZITÄT & 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, Fremdkohol 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 & 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. Danach erfolgt das Finishing, die weitere Reifung für fünf Jahre in einem 600-Liter Oloroso-Sherry-Fass.

STIL & CHARAKTER

Ein Nuancenreichtum an Duftnoten von feinem Nougat, Mandeln, Wintergewürzen über Vanille und Krokant sowie einen an Austernschalen erinnernden steinigen Charakter. Am Gaumen schokoladig, salzige Noten und Anklänge von Rosinen und Dörrzwetschken ergänzt mit Holzsüße und intensive Fruchtwürze. Feiner Schmelz, dicht und extrem lang im Abgang. Genießen Sie den XA22 Single Cask Oloroso pur und lassen Sie ihn am besten auf der Zunge zergehen. Bei Zimmertemperatur oder „on the rocks“ servieren. Passend auch zu kräftigen Käsesorten, Süßspeisen wie Sachertorte, Apfelstrudel oder zu Crema catalana (klassisches spanisches Dessert) sowie zu Pasta mit Oliven.



Alkohol: 40 % | 500 ml



KELLERSCHLÖSSEL



OLOROSO-FASS



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

