



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER WEINBRAND XA22

**Ein im Eichenfass gereifter Veltlinerbrand mit Finesse, toller Vielschichtigkeit und würzigem Abgang.**

## TYPISITÄT & 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 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. Die Domäne Wachau ist in der Lage, Weinbrände anzubieten, die viele Jahre im Holzfass reifen konnten.

## DESTILLATION

Der Grüne Veltliner 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 Eichenholzfässern reift der XA22 zu einem mild würzigen, finessenreichen Edelbrand heran. In dieser Zeit verfärbt er sich auf natürliche Weise auch zu einem bräunlich-bernsteinfarbenen Destillat.

## STIL & CHARAKTER

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. 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: 40,0 %

1. Platz | FALSTAFF  
Sieger | ÖGZ  
2. Platz | VINARIA

GOLD | WORLD SPIRITS AWARD  
GOLD | MEININGERS INTERNATIONAL  
SPIRITS AWARD



KELLERSCHLÖSSEL



BRENNEREI



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER

