



DOMÄNE
WACHAU

SINGLE CASK AMONTILLADO GRÜNER VELTLINER WEINBRAND XA22



Extra alter Grüner Veltliner Weinbrand aus der Wachau, der im kleinen Eichenholzfass gereift ist und danach für weitere drei Jahre in einem Amontillado-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 verfährt er sich auf natürliche Weise zu einem bernsteinfarbenen Destillat. Danach erfolgt das Finishing, die weitere Reifung für drei Jahre in einem 600-Liter Amontillado-Sherry-Fass.

STIL & CHARAKTER

Ein vielschichtiger Duft von getrockneten Früchten wie Feigen und Rosinen, begleitet von Anklängen an geröstete Mandeln, feine Kräuter und einem Hauch oxidativer Sherry-Noten. Subtile Anklänge von Salzkaramell, Orangenzeste und leicht erdigen, mineralischen Nuancen, die an Austernschalen erinnern. Am Gaumen zeigt sich der Weinbrand kraftvoll, aber elegant: salzige Würze, dezente Holzanklänge vom gebrauchten Sherry-Fass, eine feine oxidative Süße und intensive Aromen von getrocknetem Steinobst. Die Textur ist geschmeidig und zugleich straff, mit langem, leicht nussigem Abgang. Hervorragend zu gereiftem Hartkäse, Tapas mit Oliven und Mandeln, kräftigen Pastagerichten oder auch zu Desserts wie Crème brûlée oder Schokoladentarte.



Alkohol: 40 %

500 ml

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



KELLERSCHLÖSSEL



AMONTILLADO-FASS



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG AUSTRIA