



Pressemitteilung WG Weingarten

Drei feine Brände der Winzergenossenschaft Weingarten in ungewöhnlichen Flaschen

Die Konzentration des reinen Aromas

Weingarten – Tresterbrand, Weinhefebrand und im Holzfass gereifter Weinbrand der Winzergenossenschaft Weingarten werden jetzt in besonders eleganten Flaschen angeboten, die sie schon rein äußerlich von den meisten anderen Destillaten abheben. Von vorne viereckig mit leicht abgerundeten Kanten, von der Seite schmal mit ovalem Grundriss, signalisieren sie schon für das Auge, dass hier besondere Produkte in die 0,5-Liter-Flaschen abgefüllt wurden. Ausgesuchte Weine aus der Familie der Burgunder-Sorten sind die Grundlage für diese exklusiven Destillate. Der Trester bzw. die Weinhefe wurden in einer der besten Destillieren Baden-Württembergs, Destille Kammer-Kirsch in Karlsruhe, nach feinsten Handwerkstradition produziert. Für den Destillationsvorgang werden modernste, kupferne Brennblasen, sogenannte Kolonnen, benutzt. Hier wird der etwa 23 Volumensprozent führende Brennwein langsam erhitzt, bis die Bukettstoffe und Alkohole verdampfen. Kühlvorrichtungen verdichten die flüchtig gewordenen Stoffe zu einer Flüssigkeit von etwa 40 Volumensprozent. Dieser Vorgang, zweifach wiederholt, ergibt eine schonende Anreicherung des Alkohols. Entscheidend ist die Herauslösung des Mittellaufs, des „Herzstücks“ aus dem Vor- und Nachlauf des Brennvorgangs. Das ist die diffizile Arbeit des Brennmeisters Franz Fies, bei der er sich ausschließlich auf seine geübte Zunge und Nase verlassen kann. Dieser Feinbrand ist eine klare, wasserhelle Flüssigkeit, angereichert mit den Bukettstoffen des Weines. Der Tresterbrand und der Weinhefebrand werden zur Reifung in kleine Holzfässer gelegt, in denen vorher die Grundweine wie Grauer Burgunder oder Chardonnay ausgebaut wurden. Die Barrique-Fässer aus Limousin-Eiche geben den eigentlichen Weingeschmack an das Destillat wieder zurück. Eiche ist besonders reich an Poren. Durch den Zutritt von Sauerstoff durch diese Poren entstehen allmählich die Bukett- und Aromastoffe. Ferner erhält der Weinbrand seine bernstein-gelbe bis topas-goldene Färbung. Er duftet intensiv nach Vanille und etwas Tabak und entfaltet im Gaumen eine markante, ebenso weiche wie reichhaltige Fülle.

Der besonders bekömmliche Weinhefebrand hat ebenfalls einen Teil seiner Fassreife im Barrique erfahren, allerdings so dezent, dass er keine Färbung aufweist. Die Weinhefe ist als Grundstoff für das Destillieren durch die frühere Vergärung des Mostes zu Wein stark mit vielfältigsten Aromen angereichert. Er duftet ebenso fein wie kraftvoll nach dem unnachahmlich fruchtigen Bukett der Wein-„Geburt“ (frische Brotrinde) und präsentiert sich im Gaumen kraftvoll aber rund. Der Pinot-Tresterbrand besticht durch die klassischen „Grappa“- Noten wie Wiesenblumen und Heu. Die Weingartener Brände werden äußerst schonend filtriert, um das volle Aroma zu erhalten.

Preise ab Kellerei: 12,80 € für Weinhefe und Tresterbrand, 14,20 € für Weinbrand

<http://www.wein-weingarten.de>