

## Veltlinerbrand Fassreserve 1991

In seiner höchsten Stufe als Destillat hat der Weinbrand – auch Brandy genannt – die Welt erobert. Die Destillation von Wein ist bereits seit über 1000 Jahren die am weitesten verbreitete Art, Spirituosen herzustellen. Cognac und Armagnac zählen heute zu den berühmtesten herkunftsoriginalen Weinbranddestillaten. Unser Weinbrand ist aus Grünem Veltliner und vom Meisterbrenner Taschner in Pulkau auf traditionelle Art destilliert worden und hat seine Trinkreife durch die lange Holzfasslagerung im feuchten Erdkeller erreicht.



Nach 26 Jahren Fasslagerung zeigt sich der edle Veltlinerbrand sehr würzig mit deutlichen floralen und fruchtigen Noten. Am Gaumen sehr mild, harmonisch und fast süßlicher Würze – erinnert sogar etwas an Rum – Auch im Abgang die deutliche Gewürzaromatik im langen Finish. Hochelegant und vielschichtig!

Ideal zu einer würzigen Havanna oder zu tiefsinnigen Kamingesprächen.

---

Österreichischer Qualitätsbrand

Im Dezember 1991 gebrannt, für 26 Jahre im Holzfass gelagert und im Dezember 2017 in 500 ml Flaschen abgefüllt.

Schraubverschluss

Alkohol: 37 % vol.