

XO Brandy "R"

Analysewerte:

Alkohol: 38 % Vol.

Trinktemperatur: 18 bis 20 °C

Geschmack

Ein feiner Weinbrand, der dank seiner Lagerzeit von 25 Jahren unglaublich geschmeidig und vollmundig ist. Vanille, Karamell und gedörrtes Obst geben nur einen Teil des vielfältigen Aromenspektrums wieder.

Gebranntes aus Wein

Wein ist, wie wir wissen, sehr vielseitig und dabei immer eine schöne Sache: Er versteht sich prima darauf, einmal ein herrlich erfrischendes Viertel abzugeben und ein anderes Mal ein Essen zu einem wahren Schmaus zu adeln. Aber statt ihn gleich zu trinken, kann man ihn auch weiterverarbeiten, z. B. zu Weinbrand; den hat fast jeder schon einmal probiert und wenn nicht, ist es jetzt zu Weihnachten sicher die beste Zeit dafür. Damit man aber nicht enttäuscht wird, sollte man ein paar Grundlagen kennen; und das fängt mit der Unterscheidung von Weinbrand und Branntwein an. Branntwein ist (in der EU) ein fiskalischer Oberbegriff, der alle durch Destillation hergestellten Getränke (ab 15 Vol. % Alk.) zusammenfasst; Weinbrand ist ein solches Getränk – und gehört somit in die Kategorie der gehobenen Branntweine.

Weinbrand (auch Brandy) ist also ein Branntwein, sein Alkoholanteil muss ausschließlich aus der Destillation von Wein stammen; in der EU ist der Alkoholgehalt auf mindestens 36 Vol. % festgelegt, wenn es ein „Deutscher Weinbrand“ ist, auf 38 Vol. %. Dazu gibt es eine vorgeschriebene Mindestlagerzeit in maximal 1.000 Liter fassenden Holzgebunden, die, je nach Fassgröße, 6 bis 12 Monate beträgt. Wenn ein Weinbrand eine längere Reifezeit vorzuweisen hat, ist das meist auf dem Etikett vermerkt, die Kürzel bedeuten: V.O. – „very old“ (zwei Jahre) und V.S.O.P. – „very superior old pale“ (vier Jahre). V.S.O.P. sagt, dass der Weinbrand „very very superior old pale“ ist, nämlich sehr, sehr hervorragend, alt und hell (fünf Jahre). X.O. - "extra old" (20-40 Jahre) beschreibt einen äußerst gereiften Weinbrand, die Fassreifeung des jüngsten vorhandenen Teils im Weinbrand muss 10 Jahre betragen. Das Alter eines Weinbrandes bezieht sich also immer auf die Reifedauer und ist von großer Bedeutung für den Geschmack; denn durch den Aufenthalt im Holz wird er zunehmend weicher und aromatischer, er gewinnt dabei an Tiefe und Struktur. Berühmt (und entsprechend teuer) sind z. B. die französischen Cognac und Armagnac, die aber wieder eigene Regularien und Begriffe haben.

Essensempfehlung

Der Brandy XO ist pur eine Bereicherung für den Abschluss jedes festlichen Mahls. Seine Eleganz lädt ein zum Genießen und Verweilen.

