

Cognac & More: Weinbrand

Wie der schon Name Weinbrand sagt, wird diese Spirituose aus Wein hergestellt. Die Bezeichnung richtet sich nach dem Herkunftsland. In Frankreich wird er als Cognac, in Italien und Spanien als Brandy, in Griechenland als Metaxa und in Deutschland eben als Weinbrand bezeichnet. Der Weinbrand ist die geschützte Bezeichnung für deutschen Qualitätsbrandwein, der nur aus bestimmten Rebsorten hergestellt werden darf. Der Weinbrand wird mindestens sechs Monate in Holzfässern gelagert. Alter Weinbrand muss mindestens 12 Monate gelagert werden und muss mindestens einen Alkoholgehalt von 38% vol enthalten. Wie der Cognac wird der Weinbrand doppelt gebrannt. Entscheidend für die Qualität sind die Weine, die zur Destillation verwendet werden. Aus diesem Grund beziehen die Brenner einen Grossteil der Weine aus Italien und Frankreich. Die Steineiche Holzfässer bewirken während der Lagerung die geschmackbildenden Aromastoffe und sind auch für die gelbgoldene Farbe des Weinbrandes verantwortlich.

Eindeutige ID: #1186

Autor: Christoph Tischler

Letzte Änderung des Artikels: 2009-06-25 09:31