



'Roter Weinbergpfirsichbrand' - 0,5 l Vallendar

Von allerfeinstem Handwerk ist dieses mehrfach goldprämierte Weinbergpfirsich-Destillat, das von einem der besten Brenner Deutschlands stammt!

Weintyp	Spirituose
Weingut	Vallendar
Region	Mosel
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	40
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Goldmedaille, World Spirits Award 2018

Goldmedaille, World Spirits Award 2015

Goldmedaille, World Spirits Award 2013

Goldmedaille, World Spirits Award 2012

Distillery of the year 2016 in Gold, World Spirits Award in 2016

World Class Distillery 2016, World Spirits Award in 2016

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Als modernen Alchemisten sieht sich Hubertus Vallendar aus Kail an der Mosel. Und die Kreativität, die er in die handwerkliche Perfektion seiner Brände steckt, ist so legendär, wie zahllose Medaillen und Auszeichnungen für sein Können beweisen. Das Paradebeispiel dafür ist dieses Destillat aus den roten Weinbergpfirsichen der Terrassenmosel. Ein Destillat aus Pfirsichen gehört zur hohen Kunst des Brennerhandwerks, denn die Aromen dieser Frucht sind extrem flüchtig. Meisterhaft versteht es Vallendar, frei nach seiner Devise "Mehr Aufwand geht kaum, weniger auch nicht.", alle Geruchs- und Geschmacks-Nuancen dieser Frucht einzufangen. Und auch bei modernen Alchemisten steht am Ende das Gold: Denn nicht weniger als vier Goldmedaillen der World Spirits Awards erlangte der vielfach edelmetallgekrönte Destillateur bislang allein mit diesem Pfirsichbrand!

Tasting Note

Der kristallklare Brand überzeugt in der Nase sofort mit seinem frischen und fruchtigen Bouquet. Der Pfirsich steht klar im Vordergrund und wird von dezenten Kräuteraromen begleitet. Eine dezente Mandel-Note erinnert an gutes Marzipan. Ebenso meint man, etwas Honig und Sandelholz zu erahnen. Am Gaumen ist der Brand weich mit perfekt eingebundenem Alkohol. Auch hier besticht die satte Fruchtfülle des Weinbergpfirsichs. Sanft und lang ist das Finale, das noch nach Minuten den feinen Geschmack im Mund spüren lässt.

Passt zu

Vallendar 'Roter Weinbergpfirsichbrand' ist ein göttlicher Digestif, der jedem Festmahl ein Goldkrönchen aufsetzt!

Weingut

Die Brennerei von Hubertus Vallendar liegt in Kail an der Mosel rund 30 Kilometer südwestlich von Koblenz. Inspiriert von seinem Vater, der bereits Brenner war, gründete er 1987 seine eigene Destillerie. Von ihm, sagt er, habe er das "Gespür für Geschmack und Geruch" geerbt. Vallendar gilt in der weltweiten Spirits-Szene nicht nur als Top-Destillateur, sondern auch als unermüdlich kreativer Tüftler und Experte, der sein Wissen gerne teilt. Seine hochmoderne Destillerie im Bauhausstil, die er vor 20 Jahren schuf, ist sein Alchemisten-Labor. Hier feilt er, wie er sagt "mit Zeit, Liebe und Geduld und jeder Menge Erfahrung" nicht nur an neuen ausgefallenen Rezepturen, sondern auch an der Technik des Destillierens. Fünf der Zehn besten Destillieren der Welt setzen auf Brennerei-Technologie, die der begeisterte Koch und Genießer konzipierte.

Wer einmal ein Tasting mit Hubertus Vallendar erlebt hat, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Denn es ist unglaublich, aus welchen Produkten er nahezu perfekte Brände und Geiste destilliert: Nüsse, Spargel, Bananen aus Ruanda, Mangos, Kräuter wie Zitronenverbene und Lavendel, Ingwer oder gar Ostfriesentee. Auch außergewöhnlicher Gin und Whiskys sind im Angebot. Dabei gilt sein besonderes Augenmerk vorrangig den klassischen Bränden aus Beeren und Steinobst sowie den feinen Destillaten, die er aus den Tretern der umliegenden Top-Moselweingüter gewinnt. Die Auszeichnungen, die Hubertus Vallendar dafür erhielt, lassen sich kaum aufzählen. Alleine im Jahr 2016 erlangte er bei den World Spirit Awards neben den Titeln 'Distillery of the year 2016 in Gold' und 'World Class Distillery 2016' noch 1 x Double Gold, 8 x Gold und 1 x Silber für seine Destillate.

Herstellung

Für einen Liter Vallendar 'Roter Weinbergpfirsichbrand' werden 25 Kilogramm entkernte rotfleischige Weinbergpfirsiche benötigt. Diese stammen aus den Steillagen der Terrassenmosel, wo sie seit dem frühen Mittelalter heimisch sind. Die Pfirsiche werden gehäckselt und behutsam eingemaischt. Nach einer kurzen und kühlen Fermentation wird die Pfirsich-Maische destilliert. Nach einer kurzen Lagerzeit im kleinen Edelstahltank wird der Brand auf eine Trinkstärke von 40 Volumenprozent eingestellt und abgefüllt.