



## Dinkelkornbrand 'Der kleine Lord No. 4' - 0,5 l Brennerei Ehringhausen

Hier ist der Korn des Jahres 2018! Dazu kürten die International Spirits Awards des Meininger Verlags dieses feine Dinkel-Destillat, das aufwendig in alten Whiskyfässern ausgebaut wurde!

Weintyp	Spirituose
Weingut	Brennerei Ehringhausen
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	42
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,5



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Internationale Pressestimmen

Korn des Jahres 2018 und Gold - Meiningers International Spirits Award 2018

### Wine in Black-Bewertung: 96 P

Westfalen trifft Schottland: Dieser herausragende traditionell gebrannte Dinkelkornbrand aus dem westfälischen Werne durfte fast zweieinhalb Jahre in Sherry-Fässern einer Destillerie der schottischen Insel Islay reifen. Und die Geschwister Theres und Georg Glitz-Ehringhausen zaubern hier nichts weniger als die höchste Entwicklungsstufe des Kornbrands in das Designerfläschchen. Denn die Qualität der Grundzutaten spielt die maßgebliche Rolle: Bio-Dinkel, frisches Quellwasser und lange bewährte Destillationstechnik bilden die Grundlage. Der lange Ausbau in ausgewählten Eichenfässern aus Schottland sorgt für ein rundes Produkt. Kein Wunder also, dass 'Der kleine Lord No. 4' beim International Spirits Award des Meininger Verlags nicht nur Gold abräumte, sondern auch zum Korn des Jahres 2018 gekürt wurde!

Im Glas zeigt sich eine dunkle Bernsteinfarbe mit funkelndem, goldenem Schimmer. Die Nase ist kraftvoll, leicht torfig und rauchig mit einer klaren Note von dunkler Schokolade und eingelegter Schwarzkirsche. Am Gaumen ist der 'Kleine Lord No. 4' weich und samtig. Der Alkohol ist hervorragend eingebunden und die kraftvollen Rauch- und Schokoladennoten verdichten sich zu einem sehr lang anhaltenden Finale.

Der Dinkelkornbrand 'Der kleine Lord No. 4' von der Brennerei Ehringhausen ist eine phantastische Bereicherung Ihrer Digestif-Auswahl. Und gönnen Sie sich das Vergnügen, Ihre whisky- und brandyaffinen Freunde mit diesem raffinierten deutschen Kornbrand zu überraschen!

## Weingut

Die Destillerie Ehringhausen liegt in Werne im südlichen Münsterland rund 15 Kilometer westlich von Hamm. Die Brennerei wurde 1962 auf dem alten Familienhof der Ehringhausens gegründet. Heute leiten sie die Geschwister Theres und Georg Glitz-Ehringhausen. Die Brennerei steht für Nachhaltigkeit, traditionelles Handwerk und ist gemäß den Regeln des Naturland-Verbandes biozertifiziert. Sie verarbeitet ausschließlich ökologisch angebaute Rohstoffe, die von Biobauern der Umgebung stammen. Produziert wird CO<sub>2</sub>-Neutral mit selbst gewonnener Energie. Die Inspiration für den fassgelagerten Dinkel Kornbrand geht auf den extravaganten Urgroßvater Heinrich zurück, der vor rund 130 Jahren auf dem Hof wirkte. Er war der erste Bauer der Region, der Dinkel anbaute und seine Liebe zur Eiche, ließ ihn gleich einen ganzen Wald pflanzen. Zudem legte er viel Wert auf elegante Kleidung, was ihm den Spitznamen "Der Kleine Lord" einbrachte.

## Herstellung

Brennerei Ehringhausen Dinkel Kornbrand 'Der kleine Lord No. 4' wird aus reinem ökologisch angebautem Dinkel hergestellt. Der Dinkel wird zweifach geschrotet und mit Wasser aus dem eigenen Brunnen gemischt. Mit Hilfe von Hefen wird die Maische drei Tage lang fermentiert. Bei einem Alkoholvolumen der Maische von acht bis zehn Prozent wird der Rohbrand im Kolonnenverfahren destilliert. Der 85-prozentige Rohbrand wird dann vierzehn Stunden lang in einer Rektifikationsanlage 42-fach destilliert. Gewonnen wird der reine Mittellauf, der nun 96 Prozent Alkohol hat. Dieser wird auf 61 Prozent verdünnt und drei Jahre lang in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut, in denen vorher Islay-Whisky und Sherry lagerten. Final wird der Brand auf die Trinkstärke von 42 Prozent heruntergestuft und behutsam abgefüllt, bevor er nochmals einige Zeit in der Flasche reifen darf.