



"HISTORIAE" - BRANDY PORTEGNAC 11

CHF 106.00 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien

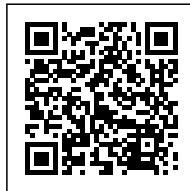
Kategorie: Brandy

Alkohol: 43 % vol

Flaschengrösse: 70 cl

Trauben: Diverse

Ausbau: im französischen Eichenfass (300 Liter)



SKU: 594

Kategorien: [Brandy](#), [Italien](#), [Pilzer](#), [Spirituosen](#), [Valle d'Aosta - Aostatal](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Geschichte dieses Weindestillats führt uns weit zurück in die Zeit Ende der achtziger Jahre, als Bruno, um sein Studium der Destillation von Traubentrestern zu vertiefen, seine erste Reise nach Frankreich unternahm und mit dem Traum zurück kam, ein Ebenbild eines grossen Armagnacs im Cembra-Tal zu verwirklichen. Aber wie das Sprichwort so schön sagt, zwischen Sagen und Tun liegt das Meer und Bruno hat sich nie entschieden. Also traf der Vater von Bruno die Entscheidung und so wurde im Herbst 2003 zum ersten Mal ein Wein zur Destillation vorbereitet. Im Frühjahr 2004 begann das Destillat seine lange Reifung in kostbaren französischen Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von 300 Liter.

Neun Jahre Reifung waren das Ziel, und tatsächlich wurde im Oktober 2013, genau am 03.10.2013, wie durch die Dokumente des italienischen Zolls bestätigt, das gereifte Weindestillat – alias Brandy – aus dem Fass entfernt, um es für die Abfüllung in die Flasche vorzubereiten.

Ein Fest speziell für den Vater, aber auch für das ganze Team.

Der Brandy für die Historiae-Linie durfte 11 Jahre im französischen Barrique reifen und hat eine dunkle Bernsteinfarbe, die vollständig vom Fass und nicht etwa von Zuckercouleur stammt.

Der Duft ist sehr komplex, fein und subtil zugleich. Er erinnert an die blumigen Noten des Ausgangsweins, ist jedoch stark angereichert durch die Aromen, die das Holz in der extrem langen Reifezeit abgegeben hat. Es sind dies vor allem Vanille- und Kakaonoten.

Am Gaumen ist er besonders warm, perfekt harmonisch und von aussergewöhnlicher Länge.

Alle diese Worte sind reduzierend und doch eher theoretisch..... Tatsächlich sollte dieser 11 Jahre gereifte Weinbrand (Brandy) bei einer Temperatur von etwa 20 °C in einem grossen, weiten Glas verkostet werden, um all seine Aromen und Geschmacksnuancen voll auskosten zu können.

Trinktemperatur: 20 °C

Genussempfehlung: Dieser Brandy sollte nicht in Eile verkostet werden. Ein ausgesprochen delikater Weinbrand, behandeln Sie ihn als solchen und geniessen Sie ihn bevorzugt aus einem schönen, weiten Glas, wo er sich entfalten und sein grossartiges Potential auch zeigen kann.