

# DRINKS.

## Säemann Getreidebrand 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703701
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel
Abfüller	Stadtbrennerei & KelterTrink GmbH, Clarastrasse 11, 4058 Basel, Schweiz
Marke	Säemann
Typ	Getreidebrand
Anwendung	pur als Aperitif bzw. Digestif, als "Herrengedeck" mit Bier oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Tonic)
Degustationsnotiz	verströmt Noten von Getreide, Butter, Brioche, Kernobst, Blüten und Gewürzen, mit einer sahnigen und süssen Textur.
Verkehrsbezeichnung	Getreidespirituose
Details	aus Weichweizen unter Zusatz von Gerstenmalz hochrein destilliert; schonend gefiltert; mind. sechs Monate gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## Beschreibung

Die Getränkemanufaktur "Stadtbrennerei & Stadtkelter" befindet sich inmitten von Kleinbasel. Hier, in einem kompakten Hinterhaus, fertigen die Brüder Tobias und David Buser seit 2018 diverse alkoholische Flüssigkeiten in geringer Auflage und nach handwerklichen Prinzipien an. Für die Vorbereitung und den Umbau der Lokalität brauchte man drei Jahre, denn es mussten strenge Auflagen von verschiedensten Behörden erfüllt werden. Nun steht eine brandneue Destille der Marke "Carl" in den vier Steinwänden, während man fleissig am Brennen und Herumexperimentieren ist. Trend-Spirituosen wie Whisky oder Gin wird man im Portfolio der Stadtbrennerei aber vergeblich suchen: Die Brüder konzentrieren sich viel lieber auf Nischenprodukte. So kommt es, dass das populärste Produkt der familiären Manufaktur ein doch recht simpler Getreidebrand ist. Ziel ist es, mit dem verstaubten Image des Kornes abzuschliessen. Denn während sogenannte "Moonshines" in den USA eine Sonderstellung, geniessen, ist man hierzulande noch sehr argwöhnisch. Dabei ist ein Getreidebrand nichts weiteres als ein Grain Whisky, der keine drei Jahre im Eichenfass verbrachte - oder eben ein Vodka, der keine zig Male filtriert wurde. Der Säemann Getreidebrand wird aus Schweizer Weichweizen (aka Brotweizen, einer der ältesten und wirtschaftlich bedeutendsten Kulturpflanzen überhaupt) unter Zusatz von Gerstenmalz hergestellt. Vor der Abfüllung lagert er noch mindestens sechs Monate lang, um einen harmonischen Geschmack zu entwickeln. Weich, getreidig, cremig und fruchtig soll das Endresultat am Gaumen anklingen. Der Säemann Getreidebrand kann pur, begleitend zu Bier oder auch als Longdrink verkostet werden.