DRINKS.

Asbach Uralt Weinbrand 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800433
Alcool	36%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Rüdesheim am Rhein
Embouteilleur	Asbach GmbH, Taunusstraße 1-3, 65385 Rüdesheim am Rhein, Deutschland
Marque	Asbach
Type	Eau-de-vie de vin
L'âge	3 ans
L'usage	Pure ou pour diverses boissons mixtes
Dégustation	Au nez, du raisin, du miel et un peu de chêne. En bouche, le goût du vin est perceptible avec des noix et des prunes. Finale longue avec une discrète note d'amande.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Vieillissement en fûts de chêne pendant trois ans.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale, l'eau-de-vie de vin était également appelée Cognac en Allemagne. Ensuite, seuls les produits français pouvaient porter cette appellation et il fallait chercher un nouveau nom dans les pays germanophones. Hugo Asbach a alors appelé l'eau-de-vie allemande "Weinbrand", nom qui a été inscrit dans le code allemand en 1923. Asbach distillait déjà sa propre eau-de-vie depuis 1892, qui s'appelait alors encore "Cognac de Rüdesheim". Asbach a acquis son expérience de la distillation lors de plusieurs visites en France - les connaissances nouvellement acquises ont été appliquées dans sa petite distillerie au bord du Rhin pour la fabrication de son eau-de-vie de vin et, plus tard, pour le fourrage de ses pralines avec son eau-de-vie. Bientôt, l'eau-de-vie de vin Asbach fut connue en dehors de l'Allemagne et l'entreprise fut reprise par ses fils après sa mort. Les eaux-de-vie de vin Asbach sont distillées deux fois dans des alambics en cuivre à partir des meilleurs vins, selon un procédé de distillation secret, avant que le cœur du distillat ne soit transporté dans la Forêt-Noire pour y être mûri. Là, l'Asbach Uralt est stocké pendant au moins trois ans dans des fûts en chêne du Limousin et reçoit sa finition dans des cuves en chêne du Spessart, ce qui lui confère sa couleur et ses arômes caractéristiques. Ces normes de qualité élevées sont payantes : Les produits Asbach, ainsi que la distillerie elle-même, ont déjà été récompensés à plusieurs reprises par les plus grands prix internationaux.