

## Weingut Zull Veltlinerbrand 1991

- Niederösterreich - Oostenrijk



### domein

De 18 hectaren van het domein Zull liggen rond het kleine wijnbouwersdorpje Schrattenthal, in het uiterste Noordoosten van Oostenrijk. Er heerst een streng landklimaat, met droge warme zomers die de wijnstokken verplicht om diep in de grond te duiken, en een koel najaar, wat voor een trage rijping zorgt. De nabijgelegen Manhartsberg beschermt het gebied tegen koude Noordenwinden. De bodems zijn er heel divers: graniet, perfect voor riesling, lichte zanderige bodems, beter geschikt voor grüner veltliner en de rode druiven, en ook zwaardere bodems van rode klei, uitstekend voor pinot noir en chardonnay. Phillip zet het werk van vader Werner verder. De wijnen zijn elegant en een zuivere vertaling van het terroir. De beoordeling van het domein in de Falstaff-wijngids kan u [hier](#) lezen.

<http://www.zull.at>

### omschrijving

Amberkleurige brandewijn met complexe aroma's die sterk aan Cognac doen denken. In de mond is deze digestief ongelooflijk zacht, zonder spoor van branderigheid. Ook wie niet gewoon is om alcoholen te degusteren zal dit weten te appreciëren! Eenmalige beperkte productie.

### wijngaard

Gemaakt van 100% grüner veltliner van de eigen wijngaarden.

### kelder

Werner Zull besloot in 1991 om -bij wijze van experiment- een brandewijn te maken. Hij bracht zijn jonge wijn naar een meester-destillateur en keerde terug met 1 vat brandewijn. Na 26 jaar rijping in een vochtige kelder oordeelde Phillip dat het digestief klaar was. In deze periode is het alcoholgehalte door verdamping gezakt van meer dan 55% naar 37%. Deze spirit werd dus niet aangelengd met water zoals gebruikelijk bij whiskey of cognac.

### druivensoorten

grüner veltliner: 100%

### schenken

Aan 16-18°C bij meditatie wijn,

### analyse

alcohol: **37% Vol.**