



Hochgeistiges Vergnügen

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Im Winter die Aromen des Sommers schmecken: Edle Brände können mehr als nur einheizen – wenn man sie genießt

Wer hochwertigen Schnaps schnell hinunterkippt, bringt sich um das wahre Geschmackserlebnis. Es gibt weit mehr zu entdecken als nur die wohlige Wärme des Alkohols, die sich nach dem Schluck im Bauch ausbreitet.

Wichtig: die Temperatur. Der gute Geist sollte weder aus dem Gefrierfach noch zu warm serviert werden, 16 Grad sind optimal. Und auf das Glas kommt es an. Am besten ist ein kleines, bauchiges Glas mit Stiel und hochgezogenem Kamin. Anders als beim Weinverkosten schnüffelt man an Bränden nur sehr vorsichtig, schließlich haben wir es mit einem höheren Alkoholgehalt zu tun. Schon der erste intensive Kontakt verrät Ihnen das Wichtigste. Eine klar erkennbare, ausgeprägte Frucht ist ein Qualitätsindiz, während leichte Schärfe vom Alkohol auf eine gewisse Derbheit hinweist. Gönnen Sie sich nun eine Verschnaufpause. Erst danach dürfen Sie richtig zur Sache gehen. Kein zaghaftes Nippen am Glase: Nehmen Sie einen beherzten Schluck und genießen Sie das Geschmacksfeuerwerk in Ihrem Mund! Rollen Sie den feurigen Brand mit der Zunge hin und her. Ergründen Sie die konzentrierten und komplexen Fruchtaromen. Wunderbar sanft sollte der kostbare Saft die Kehle hinunterrollen.

Wenn Sie sich mit einem wahren Edelbrand eingelassen haben, dann wird das Vergnügen weder durch raues Kratzen

und alkoholisches Brennen noch durch bitteren Nachgeschmack getrübt. Bei einem hochwertigen Destillat sollten – wie bei einem Wein – die aromatischen Bestandteile harmonisch aufeinander abgestimmt sein. Die Frucht muss sauber, klar erkennbar und vor allem spezifisch markant schmecken. Ein Edelbrand darf nicht gezuckert sein, die Fruchtsüße kommt einzig und allein durch die optimale Reife der Früchte zustande.

Köstliche Edelbrände

- Der **ROTE WEINBERGPFIRSICH** wird aus kleinen, stark bepelzten Früchten mit rotem Fruchtfleisch und intensivem Geschmack gewonnen (Likör 17,90 Euro/0,5 l, Brand 29,90 Euro/0,5 l).
- Als „Nougat in flüssiger Form“ wird der **HASELNUSSGEIST** von Hubertus Vallengard oft bezeichnet. Mit Schokoladen-Trüffeln eine wahre Geschmacks-Explosion (29,90 Euro/0,5 l, Trüffel 6,90 Euro/200 g).
- Der **SPÄTBURGUNDER-TRESTER** vom Weingut Gutzler (29,90 Euro/0,5 l) präsentiert sich köstlich und rebsortenspezifisch, die herrlich reifen Noten des **SÜSS-KIRSCH-BRANDES** von Edmund Marder (49 Euro/0,5 l) und der **WILDERDBEERE** von Arno Dirker (79 Euro/0,5 l) lösen wohlige Gefühle aus. Bestellhotline: 02 21/ 3 10 84 70 oder info@fischers-wein.com.

FOTO: Jan C. Brettschneider