

# Neu: Ein Edelbrand aus dem Barrigue von Nauer-Weine

Andi Spichtig

30/11/2015

Über das bekannte Aargauer Wein- und [Handelshaus](#) haben wir schon einige [Male](#) vor allem über Wein, aber auch über Edelbrände geschrieben. Ein neues Produkt aus der Serie „Prestige“ möchte ich hier kurz vorstellen.

Bei diesem [Destillat](#) handelt es sich um einen **Traubentresterbrand**. Früher auch in der Deutschschweiz als Grappa bezeichnet. Heute darf nur noch im Tessin, also im italienisch sprechenden Teil der Schweiz das Wort „Grappa“ auf der Etikette erscheinen. Dieser Edelbrand besteht gemäss Angaben von Patrick Nauer aus einer geheimen Zusammensetzung von besten Trestern aus seiner aargauischen Eigenproduktion. Die weitherum bekannte [Edelbrennerei Humbel](#) aus Stetten übernimmt die Verantwortung für die Destillation und die Spezialisten bei Nauer Weine überprüfen und kontrollieren dann den ganzen Prozess des in kleinen Barriques ausgebauten Elixiers mindestens 12 Monate lang. Ganz wichtig ist, dass der frische Trester sofort nach der Einlieferung gebrannt wird, damit die volle Frische des Produktes erhalten bleibt. Nauer ist auch stolz darauf, dass er den gesamten bei ihm anfallenden Trester brauchen kann und so seine Wertschöpfungskette erweitert.

## Edelbrand „Prestige“

Im Glas zeigt sich eine schöne, leuchtende Bernsteinfarbe. In der Nase zuerst eine ausgeprägte, angenehm frischfruchtige, traubige Tresternote mit Anzeichen von Vanille, Trockenfrüchten und etwas Eichenholz. Der Gaumen zeigt sich vielschichtig, komplex, fruchtig und elegant, mit einer frischen Würzigkeit, kernigen Aromen, etwas Honig und leicht röstigen Noten. Angenehm weich und aromatisch im langen Abgang. **18/20**.

Die [Flasche](#) kostet CHF 11.90.

[Zurück](#)

