

DRINKS.

Asbach Privatbrand 8 Years 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800435
Alcool	40%
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
L'âge	8 ans
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: parfum sucré de chocolat et de bois de cèdre. Bouche: épicée et fruitée, avec des notes d'amande en arrière-plan. Finale: longue et aromatique.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Mûrit 8 ans en fûts de chêne.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale, l'eau-de-vie était également appelée cognac en Allemagne. Par la suite, seuls les produits français étaient autorisés à porter cette appellation et il a donc fallu chercher un nouveau nom dans la zone germanophone. Hugo Asbach a alors nommé l'eau-de-vie allemande «Weinbrand», une appellation qui a été intégrée dans la loi allemande en 1923. Asbach distillait déjà sa propre eau-de-vie à partir de 1892, qui s'appelait encore à l'époque Cognac Rüdesheimer. Asbach a acquis son expérience de distillateur lors de plusieurs visites en France - les connaissances nouvellement acquises ont été appliquées dans sa petite distillerie sur le Rhin, en vue de produire son eau-de-vie, et plus tard aussi pour le fourrage de ses chocolats avec son eau-de-vie. Son eau-de-vie Asbach fut bientôt connue en dehors de l'Allemagne et l'entreprise fut reprise par ses fils après sa mort. Les eaux-de-vie d'Asbach sont distillées à deux reprises à partir des meilleurs vins, en utilisant un procédé de distillation secret dans des alambics en cuivre, avant que le cœur du distillat ne soit transporté dans la Forêt Noire pour sa maturation. L'eau-de-vie Asbach Privatbrand y est stockée pendant huit ans dans de petits fûts de chêne du Limousin et reçoit sa finition dans des cuves en chêne de Spessart.