



GRAFL
Flurgasse 9
7022 Schattendorf
Tel.: 0664 / 360 90 81
<http://www.grafl-schnaps.at/>

Grundlagen der Verkostung von Destillaten

Sehr wichtig ist ein geeignetes Glas

Es sollte langstielig sein. Langstielig deshalb, damit kein Fremdgeruch von der Haut (Parfüm, Hautcreme usw.) den Duft der Edelbrände veränderte bzw. beeinflusst.

Außerdem sollte es im unteren Bereich bauchig rund sein und in einer Zylinderform nach oben etwas offener werden. Dadurch kann sich das Destillat voll aufbauen. Geruch und Geschmack kommen voll zur Geltung.

Wichtig für den optimalen Genuss eines guten Destillates ist die **Trinktemperatur**. Leider gibt es noch immer die „mähr“, dass ein **Schnaps eiskalt** serviert gehört. **Das ist ein Irrglauben!**

Die Trinktemperatur für ein Edeldestillat ist 16-18 C°

Wenn Sie ihr edles Destillat verkosten wollen, achten Sie auf drei Punkte:

Riechen des Destillates durch Nase ein und Ausatmen!

Durch Schwenken des Glases wird Sauerstoff dem Destillat zugesetzt, der Duft steigert sich dadurch und Sie haben daher ein ausgeprägtes „RIECHERLEBNIS“

Wenig Destillat in die Mundhöhle aufnehmen, im gesamten Mund,-Zungen, und Gaumenbereich verteilen. Die Frucht muss klar erkennbar sein und somit haben Sie ein tolles „GESCHMACKERLEBNIS“.

Bei einem reinen „Abgang“ bleibt die Frucht für längere Zeit am Gaumen und am Schlund hängen. Dann haben Sie einen hochwertigen Edelbrand verkostet!

Viel Vergnügen wünscht

Fam. **GRAFL**