

Auf einen Schluck: Edelbrand Muskat Ottonel vom Ökowein- und Sektgut Gretzmeier Merdingen

Ungewöhnlich auf der Zunge

Der Merdinger Ökowinzer Heinrich Gretzmeier ist nicht nur bekannt für seine Weine, sondern auch für seine Edelbrände. Dabei ist er stets darum bemüht, Sorten ins Repertoire zu nehmen, die es nicht überall gibt. Neuestes Produkt ist ein Edelbrand aus Muskat Ottonel. Eine Traube, die zumindest in Europa kaum noch vorkommt. Gretzmeier wäre nicht Gretzmeier, wenn ihn das nicht reizen würde. Aus der anspruchsvollen Sorte macht er einen prickelnden Sekt und nutzt neuerdings ihre intensiven Muskataromen eben für einen Brand, für den er auf Anhieb eine Auszeichnung erhielt: fünf Sterne beim internationalen Degustationswettbewerb



der Zeitschrift Selection. Möglichst im großen Glas eingeschenkt riecht der Edelbrand, der in Kastanienfässer gereift ist, nach Veilchen, Rosen, Holunder und ein klein wenig auch nach Zitrusfrüchten. Auf der Zunge ist er weich und entfaltet intensiv seine Muskataromen. Ein wirklich überraschendes Geschmackserlebnis auch für verwöhnte Gaumen. ue<

i Edelbrand Muskat Ottonel

0,35 Liter, 85 Euro, Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier, Wolfshöhle 3, 79291 Merdingen, Telefon: 07668 /9 42 30.