



# WACHAUER MARILLE NATURSTARK

## JAHRGANG 2006

Die in der Wachau beheimatete Marille zählt zu den besten und wertvollsten ihrer Art. An den Ufern der Donau findet sie den idealen Boden und optimale klimatische Voraussetzungen, um zu ihrer Perfektion zu gedeihen.

Das Frühjahr 2006 brachte geradezu Bilderbuchbedingungen - maximale Sonnenstunden bei ausreichend Niederschlägen ließen die Früchte auf schönste Art und Weise heranreifen. Verschont von Frost, Trockenheit und Gewittern zeigten die Bäume reichen Behang bei gleichzeitig außerordentlicher Qualität: eine Rekordernte für unsere Brennerei, welche bis heute unerreicht geblieben ist und nach einer ganz besonderen Veredelung verlangte.

Wie seit jeher üblich, gewährten wir auch diesem Jahrgang all die Zeit, bis die Früchte am Höhepunkt ihrer Reife und ihres Geschmacks von selbst vom Baum fielen, denn nur vollmundige Früchte geben dem Schnaps sein volles Aroma. Erst dann wurden die Marillen aufgelesen und direkt vor Ort ohne jegliche Zusätze zu Maische verarbeitet.

Das sogenannte Herzstück gewannen wir durch behutsame, zweimalige Destillation und ließen es im Anschluss über 15 Jahre im offenen Glasballon reifen, damit sich die zarten Fruchtaromen in einer köstlichen Harmonie mit dem kräftigen Alkohol vereinen konnten.

Verkostungsnotiz: Reifer und hochkonzentrierter Fruchtausdruck. Überzeugender Auftritt mit vollmundiger, saftiger Textur und leicht rustikalen Noten. Intensiv und langanhaltend im Abgang.

Abfüllung (Mai 2021): 520 Flaschen



*Strenge limitierte  
Auflage*