

Verkostungs-ABC

Die Kunst des richtigen Verkostens



Entdecken Sie die Kunst des richtigen Verkostens von Edelbränden in der Privatbrennerei Unterthurner.

„Auch im Genuss soll stets die Weisheit führen.“

(Voltaire, 1694 - 1778)

Ein perfektes Genusserlebnis braucht kein Geheimrezept, sondern nur feinste Zutaten und ein kleines Grund-ABC. Erfahren Sie in 3 Schritten das Wichtigste über die Kunst des Genießens und schmecken Sie anschließend beim Verkosten unserer Edelbrände den feinen Unterschied.

„Nichts verhindert den rechten Genuss so wie der Überfluss.“

(Michel de Montaigne, 1533 - 1592)

Alles in Maßen – das gilt auch für das Verkosten unserer feinen Destillate.

Nach maximal vier Bränden verliert unser Gaumen die sensorische Fähigkeit komplexe Aromen wahrzunehmen. Bewusster Genuss fängt deshalb bei der sorgfältigen Auswahl Ihrer Edelbrände an.



„Alles hängt vom Geschmack ab und von der Fähigkeit, die Dinge anzuordnen.“

(Nicolai Wassiljewitsch Gogol, 1809 - 1852)



Um die empfindlichen Geschmacksrezeptoren des Gaumens optimal zu fordern, **beginnt** der Feinschmecker die Verkostung **mit einem Grappa**. Auf diesen ersten Gang **folgen zarte Fruchtdestillate** wie ein Apfelbrand, welche die Geschmacksnerven auf **sehr aromatische Produkte**, beispielsweise einen Waldler, vorbereiten. **Liköre sind das süße Dessert** jeder Verkostung.

„Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen.“

(Jean-Jacques Rousseau, 1712 - 1778)

Zu diesen Kleinigkeiten gehört auch die **optimale Trinktemperatur**. Unsere Edelbrände entfalten ihr volles Aroma zwischen 10 und 18 Grad.



Jetzt steht Ihrem echten Genusserlebnis nichts mehr im Wege. Nehmen Sie sich bitte ausreichend Zeit und lassen Sie sich von unserem fachkundigen Team in die Kunst des richtigen Verkostens einführen.

Auf Ihr Wohl!
Ihre Feinbrennerei Unterthurner

