DIE KUNST DES DESTILLIERENS

Vallendar

DAS ORIGINAL

Zucker im Obstbrand? Nein danke!

Was ist erlaubt?

Die Verordnung (EU) 2019/787 erlaubt es, Obstbrände nach der Destillation zu süßen, um den Geschmack abzurunden. Zulässig sind in Deutschland bis zu 18 Gramm pro Liter.

Die Schieflage

Wer süßt, muss es auf dem Etikett nicht angeben. Wer nicht süßt, darf es jedoch nicht sagen. Begriffe wie „zuckerfrei", „ungesüßt" oder „ohne Zuckerzusatz" gelten als nährwertbezogene Angaben und sind bei Spirituosen verboten. Der ehrliche Obstbrand muss also schweigen.

Unsere Überzeugung

Für uns gehört Zucker nicht in einen Obstbrand. Er macht ein Destillat gefälliger und kann verdecken, was Handwerk eigentlich ausmacht. Wir verzichten bewusst darauf und möchten nicht mit gesüßten Bränden in einen Topf geworfen werden.

Für Vallendar gilt: wir produzieren ausschließlich „100% Obstbrand", unsere Brände und Geiste sind „dry" bzw. „trocken"!