

2018 Humbel

The Chesky

Kastanienbrand

Typ	Sonstige
Herkunft / Region	Schweiz
Produzent / Abfüller	Humbel Brennerei
Alkoholgehalt	43 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	106-ch-08316

Bemerkungen

Kastanie ist zwar eine Baumfrucht, hat aber keinen direkt vergärbaren Zucker wie unsere klassischen Obstsorten. Die in ihr enthaltene Stärke muss wie beim Whisky zuerst in Zucker aufgeschlossen werden, um sie dann für die alkoholische Gärung anzusetzen. Die Kastanie wird wie Obst geerntet, in der Brennerei aber wie Getreide verarbeitet – und das Produkt schmeckt auch ähnlich wie Whisky. So nennen man es aber nicht, denn Whisky muss aus Getreide hergestellt sein, und Getreide wächst bekanntlich nicht auf Bäumen. Wie im Bergell finden sich überall in den Südalpentälern Kastanienwälder. Ebenso im Piemont, wo sie den Kastanienbaum sinnigerweise «Albero del pane» also «Brotbaum» nennen. Und auch dort werden die Früchte nach traditioneller Art über Mottfeuer rauchgetrocknet, um sie haltbar zu machen. Diese Piemont - Kastanie mit Bio-Zertifizierung destilliert die Humbel Brennerei im Aargau und lässt sie für mehrere Jahre in Eichenfässern altern - in diesem Fall für 6 Jahre. Eine Entdeckung für Fans rauchiger Whiskys.