



## Vallendar Haselnuss Das Original

Spirituose - Frucht / Obstschnaps-Basis

Ein vielfach prämiertes Edeldestillat aus Haselnüssen.

0,5 Liter - 40 % vol

€ 59,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 29,95**

**Artikel:** Vallendar Haselnuss Das Original

**Land:** Deutschland

**Region:** Eifel, Kail

**Klassifizierung:** Edeldestillat

**Erzeuger:** Brennerei Hubertus Vallendar

**Fruchtsorte:** Haselnuss

**Alkohol:** 40 % vol

**Aroma:** "Mannerschnitten" in hochgeistiger Form, geröstete Haselnüsse, aromatische Kochtöne, Nutella in der flüssigen Form.

**Geschmack:** Intensive Nusswürze, Nougat, Karamell, Schokolade, Sahne füllig, rund, harmonisch, ausgewogen.

**Abgang:** Lang und nachhaltig.

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Trappe Ehourgnac mit Vallendar Haselnuss verfeinert, Bananen-Kokosnuss-Taler, karamellierte Kalbsleber, Crème-Brûlée, gegrilltes Mittelmeergemüse in Rucolamarinade mit einem Lammfilet unter der Olivenkruste.

**Auszeichnungen:** Gold - World Spirits Award - Distillery of the Year 2023  
Silber - World Spirits Award - Distillery of the Year 2019  
Bronze - World Spirits Award - Distillery of the Year 2018  
u.v.m.

Die Haselnusskerne für Vallendar Haselnuss werden vor dem Ansatz mit einem Neutralalkohol zerkleinert und bei einer bestimmten Temperatur angeröstet. Bei der Destillation ist besonders auf die Temperatur zu achten, die dann das austretende Öl der Haselnuss mit dem Alkohol verbindet. Neben Schokoaromen und Vanille eben ganz Haselnuss! Die Haselnuss gilt als die älteste in unseren Breiten beheimatete Obstart. Noch heute ist sie von Skandinavien bis ans Mittelmeer weit verbreitet.

Die Destillate werden nur aus den besten Früchten gewonnen, die im perfekten Reifestadium geerntet wurden. Damit sich das Aroma der Früchte frei entfalten kann, wird ausschließlich besonders weiches und natürlich reines Urgesteinwasser verwendet. Dies gewährleistet den eleganten Körper der Destillate.

### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Brennerei Hubertus Vallendar GmbH & Co. KG

**Anschrift:** Hauptstr. 11, 56829 Kail

Weinquelle Lüthmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.03.2025