



WINZERKELLER
Hex vom Daseinstein

www.daseinstein.de



TOPINAMBUR Rossler

Artikelnummer 40008

Bezeichnung Topinambur

Flascheninhalt 0,50 l

Alkohol 42 % vol.

Charakteristik Eine Renaissance in der feinen Küche erlebt die alte Topinambur-Knolle, eine alte teilweise in Vergessenheit geratene Kulturpflanze. Im Süddeutschen heißt sie Rossler, was dem Branntwein den Namen ‚Rossler‘ eingetragen hat. Topinambur gehört zur Gattung der Sonnenblume und wird hauptsächlich in der Rheinebene, oft an Nordhängen und auf Sandboden angebaut. Die kältebeständigen Knollen werden am besten im Frühjahr geerntet, werden gewaschen, gemahlen eingemaischt und ohne Zusätze vergoren. Diese Maische wird dann in kleinen Kesseln gebrannt. Ergebnis ist ein klarer Branntwein mit einem eigentümlichen etwas erdigen Geschmack. Kenner schwören auf die besonders bekömmliche Wirkung, nicht zuletzt wegen seines hohen Insulin-Anteils.

Trinktemperatur 16 - 18 °C

Genussempfehlung Die frische Knolle kann roh, gebraten und gekocht zu vielen Speisen zubereitet werden. In gebrannter Form erfreut es die Gemüter auch als Digestif. Im wird auch heilende Wirkung in allen Lebenslagen nachgesagt.

Kleine Trinkanleitung Schwarzwälder Wässer niemals zu kalt trinken, sonst kann sich das fruchtige Aroma nicht entfalten. Bei 16 - 18 °C Schlückchen für Schlückchen langsam genießen und auf der Zunge zergehen lassen. Auch das richtige Glas ist für den Kenner wichtig. Ideal ist ein Trinkgefäß, das nach oben enger wird. Das Aroma wird dadurch gebündelt und noch intensiver.