



Buddelhuus Flaschenpost 230709 ARARAT - die Vielfalt des armenischen Brandys

Liebe Leserinnen und Leser unserer Flaschenpost,

Heute richten wir unseren Blick in die Ferne nach Armenien.

Bereits 1887 erkannte ein armenischer Kaufmann namens Nerses Tairyan das Potential der heimischen Weinberge und Trauben und gründete die Spirituosenfirma Tayran & Co. Ein besonderes Augenmerk wurde bereits damals auf die Qualität gerichtet und so erhielt der erste armenische Jahrgangs-Brandy bereits 1902 eine Auszeichnung in Frankreich.

1917 wurde das Unternehmen geschlossen aufgrund politischer Unruhen. Bereits 1923 wurde dann der Betrieb wieder aufgenommen unter dem heutigen Namen ARARAT.

ARARAT steht heute für hochwertige Qualität im Bereich Brandy und durfte daher in den vergangenen Jahren auch internationale Auszeichnungen entgegennehmen.

Schon in den 1940er Jahren genoss Winston Churchill vorzugsweise einen Brandy aus dem Hause ARARAT.

Heute steht ARARAT für Tradition, Authentizität und Qualität. Deshalb freut es uns ausserordentlich, Ihnen die Produkte im aktuellen Newsletter vorzustellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern.

Ihr Buddelhuus-Team



Ararat 15 Vapurakan

0.70lt /40%

CHF 59.00

inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten

[Jetzt bestellen](#)



Ararat 20 yo Nairi

0.70lt / 40%

CHF 70.00

inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten

[Jetzt bestellen](#)

Der Ararat 15 yo Vaspurakan ist eine Ode an das gleichnamige Reich im südwestlichen Armenien. Vaspurakan bedeutet "nobles Land"; aus der armenischen Hochkultur entstanden im Mittelalter zahlreiche beeindruckende Städte, Festungen und Kirchen.

Der Ararat 15 yo Vaspurakan fließt in goldener Bernsteinfarbe ins Glas und entfaltet bereits zu Beginn sein kräftiges Aroma. Er präsentiert sich elegant mit Eichenrinde, Gewürzen und trockenen Früchten, vollendet durch balsamische Nuancen. Für Liebhaber eines schweren Geschmacks kommt er reichhaltig, sanft und harmonisch daher. Sein leicht bitterer Nachgeschmack, der durch Edelsüßaromen würzig ausgeglichen wird, leitet in einen edlen und sehr langen Abgang über. Pur genossen, ist der Brandy Schluck für Schluck ein Erlebnis.

Ararat Nairi 20 yo Armenian Brandy ist ein Weinbrand aus den Bergen von Armenien. Sein Name erinnert an das grüne und fruchtbare Land Nairi, das vor rund 2000 Jahren im armenischen Hochland existierte, sowie an den Berg Ararat, der in Armenien als Quelle der Lebenskräfte gilt.

Der Brandy reifte 20 Jahre lang, bevor er in die edel gestaltete Flasche abgefüllt wurde.

Er zeichnet sich durch eine klare und intensive Bernsteinfarbe aus, sein Aroma ist harmonisch und komplex zugleich. Er verströmt einen angenehmen Balsamduft, der sich mit Zedernnoten vermischt.

Geschmacklich ist der Weinbrand eine gelungene Komposition aus geröstetem Brot und Nelken, mit Anklängen von Zimt und Honig. Dank des langen Abgangs bleibt der weiche Geschmack lange am Gaumen erhalten.



Ararat 3*

0.70lt / 40%

CHF 25.00

inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten

[Jetzt bestellen](#)

Ararat 3* präsentiert sich als exklusiver Brandy aus Armenien. Er wurde nach dem bewährten Charente-Verfahren destilliert. Während seines dreijährigen Aufenthalts im Holzfass nahm der feine Tropfen kraftvolle und zugleich samtweiche Aromen an. Nach der Reifung wurde er mit 40 Vol.-% abgefüllt und in einer eleganten Geschenkbox verpackt. Sie macht ihn zum idealen Geschenk für Sammler und Liebhaber seltener Spirituosen. Mit seinem facettenreichen Aroma verführt der dunkelgoldene Brandy alle Sinne: In der Nase entfaltet er eine florale Frische, welche von sanften Holznoten, Trockenfrüchten, geschmolzenem Zucker und Birnen ausgeglichen wird. Beim Tasting setzt der Ararat 3* überraschend intensive Geschmacksrichtungen von Vanilleschoten, exotischen Zimtstangen und Eichenholz frei. Ihnen schließt sich eine pikante Schärfe an, die bis zum umfangreichen Finale auf der Zunge verharrt.



Ararat 7 yo Otborny

0.70lt / 40%

CHF 30.00

inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten

[Jetzt bestellen](#)

Für diesen armenischen Brandy werden ausschliesslich Trauben aus Armenien verwendet.

Nach der besonders schonenden zweifachen Destillation reift der Ararat Otborny sieben Jahre lang im Eichenfass, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Der Duft des Brandys ist frisch und fruchtig, mit einem Aroma von Orangenschalen, das von Eichennoten begleitet wird. Der Geschmack ist sehr vollmundig, mit frischen Noten von Zitrusfrüchten sowie süßlichen Noten von Karamell und getrockneter Feige. Auch würzige Noten von Zimt und schwarzem Pfeffer sind erkennbar. Der Abgang ist lang und weich, mit Noten von Bittermandel und Eiche. Nach armenischer Tradition wird Brandy nach einem reichhaltigen Essen oder zum Dessert gereicht. Mit einem Alkoholgehalt von 40 Vol.-% ist der 7-jährige Otborny prädestiniert für den Genuss pur oder "on the rocks".



Ararat 10 yo Akhtamar

0.70lt / 40% **CHF 35.00**

inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten

[Jetzt bestellen](#)

Aus handverlesenen Weinen und reinem Quellwasser hergestellt, 10 Jahre gereift in Eichenfässern: Der Ararat 10 yo Akhtamar stellt eindrucksvoll armenische Brennkunst unter Beweis.

Beim Öffnen der Flasche steigt das lebhaft und elegante Aroma des Brandys in die Nase. Dieses wird von süssen und würzigen Nuancen geprägt. Ein Hauch von Vanille und Zwetschgenmarmelade rundet dabei das Zusammenspiel von Eiche, Walnuss und Bienenwachs dezent ab. Beim ersten Schluck trifft der Ararat 10 yo Akhtamar mit einem süsslichen Geschmack auf den Gaumen. Langsam entfaltet er dann seinen vollen Charakter: Zu süssen Marillen gesellen sich kräftige Eichennoten. Komplettiert wird das vollmundige Geschmackserlebnis mit einem lang anhaltenden Abgang. Dieser hinterlässt einen angenehmen trockenen Nachgeschmack, der mit feinem Zimtaroma verfeinert wird. Der Brandy wird am besten pur oder auf etwas Eis getrunken.



Ararat Apricot

0.7lt / 43% **CHF 29.00**

inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten

[Jetzt bestellen](#)

Armenischer Brandy trifft auf frische Aprikosen: Der Ararat Apricot führt zwei Sinnbilder des Landes harmonisch zusammen. Bei der Herstellung dieser limitierten Abfüllung orientierten sich die Destillateure an traditionellen Produktionsverfahren. Durch die Verwendung von Aprikosen und die ausgedehnte Reifezeit von 6 Jahren bekam der Brandy seinen geschmacklichen Feinschliff. Anschliessend gelangte er mit 35 Vol.-% als limitierte Geschenkkedition auf den Markt.

Sein aromatisches Relief weist süsslich-fruchtige Nuancen von Vanille, Aprikosen und Lakritz auf. Diese drei Eigenschaften werden auf der Zunge noch vollmundiger. Im Abgang klingen sie langsam, aber formvollendet aus. Der Ararat Apricot eignet sich perfekt zum Mixen. Er kann on the rocks oder als aromatische Basis für Cocktails und Longdrinks probiert werden.

Buddelhuus

Buddelhuus
Montlingerstrasse 1
9463 Oberriet SG

Kontakt

+41 71 760 0105
info@buddelhuus.com
www.buddelhuus.com

