

Die besten Schnäpse 2017

Doppelt gebrannt, doppelt gewonnen

Bei der Vinaria-Schnapsverkostung 2017 gibt es zwei Sieger, zwei Zweite und zwei doppelt gebrannte beste Schnäpse des Jahres. *Vene Maier*

Bei der Vinaria-Schnapsverkostung geht es ähnlich zu wie bei der guten Art der Destillation: Es wird nicht nur doppelt Gebranntes bei uns eingereicht, es wird auch doppelt gewonnen und doppelt ausgezeichnet. Wie das geht? So: Wir haben zwei erste Plätze, wir haben zwei zweite Plätze, und wir haben zwei „Schnäpse des Jahres“.

Gold – also quasi GG-Gold – geht an die zwei Brennereien mit dem großen G im Namen: Guglhof und Gölles. Beide Betriebe darf man ohne Weiteres als herausragende Destillieren, die weit über die Regions- und Landesgrenzen hinaus ihre Wirkung entfalten, bezeichnen. Und beide zeichnet ihre durchgehend hochwertige Fruchtbrandpalette aus. Qualitätsbetriebe, wie sie Österreich dringend braucht.

Nicht überraschend deswegen auch, dass die zwei von uns am höchsten bewerteten Edelbrände aus diesen zwei Betrieben stammen. Einerseits die Vogelbeere, Jahrgang 2012, andererseits der Brand aus der Saubirne, Jahrgang 2014. Beide Schnäpse von extremer Klarheit und Konzentration, ausgestattet mit brillanter Frucht und enormer Tiefe. Echte Glanzstücke in jeder Schnapsammlung.

Richtig schöne Preziosen weisen auch die beiden Betriebe auf, die sich ex aequo den zweiten Platz teilen: Da ist zum einen die Grande Dame des österreichischen Schnapswandlers, die Steirerin Waltraud Jöbstl, die sich mit vier Sortensiegern schmücken darf und damit gleichauf mit ihrem persönlichen Lehrmeister ran-

giert, dem Pionier des heimischen Edelbrandes und Meister aller Schnapsklassen, Valentin Latschen und seiner Pfau-Brennerei. Sensationell, was alles in diesen vier genannten Brennereien destilliert – und auch mazeriert wird (auf die Mazeration wird im Text „Wir mazerieren einen Trend“ noch extra eingegangen).

Dazu gesellen sich eine Handvoll weiterer Betriebe, die mit prächtigen Stücken doppelt gebrannter Handarbeit aufwarten können. Da sei gleich einmal die Paradebrennerei aus dem fränkischen Freudenberg erwähnt, die Brennerei Ziegler. Zumindest seit der legendäre „Wild-

kirsch Nr. 1“ auf dem Markt ist, gilt die Brennerei Ziegler als das Aushängeschild deutscher Destillierkunst. Seither gibt es zahlreiche Versuche, das Vorbild zu erreichen und auch zu übertreffen, aber dieses Schicksal teilt die Brennerei Ziegler mit allen Pionieren, die Herausragendes geleistet haben. Bei unserer diesjährigen Verkostung war denn auch nicht der Wildkirsch Nr. 1 Sortensieger, dafür treten die Schlehe und der fassgelagerte Apfelbrand an diese Stelle.

Apropos fassgelagert Zu der „Alten Kirsche“ und der „Alten Wechsel“ präsentiert die Brennerei Parzmair jetzt auch



Fotos: Kurt-Michael Westermann

Top Brenner 2017

1. Platz	Brennerei Guglhof	5 x Sortensieger
1. Platz	Brennerei Gölles	5 x Sortensieger
2. Platz	Brennerei Jöbstl	4 x Sortensieger
2. Platz	Brennerei Pfau	4 x Sortensieger
5. Platz	Brennerei Parzmair	2 x Sortensieger
5. Platz	Brennerei Ziegler	2 x Sortensieger
7. Platz	Weingut Högl	1 x Sortensieger
7. Platz	Brennerei Wurm & Wurm	1 x Sortensieger
9. Platz	Haus der edlen Brände	
10. Platz	Brennerei Zöchmeister	



Anton Vogl von der Brennerei Guglhof ist mit 5 Sortensiegern ex-aequo Top-Brenner 2017.

eine „Alte Marille“, die ob ihrer Fruchtigkeit und formschönen Ausprägung einen weiteren Baustein auf die solide Arbeit von Ferdinand Ratzinger setzt, der seit der Übernahme des Traditionsbetriebs in Schwanenstadt die Arbeit seines Vorgängers grandios fortsetzt. Gleiches dürfen wir auch über den zweiten Traditionsbetrieb aus Oberösterreich sagen, über die Brennerei Wurm & Wurm, die in Weilling bei St. Florian nunmehr von der Töchter-Generation fortgeführt wird. Noch zu erwähnen ist der Marillenkaiser aus Vießling: Josef Högl hat nicht nur eine tolle Architektur auf seinem Weingut stehen, sondern auch neue Jahrgänge vom Marillenschnaps. Beide – Marille Herzstück und Ernte Alte Bäume – gehören zum Besten, was aus dieser Frucht destilliert wurde.

Und der Rest der coolen Gang? Alle arbeiten brav, viele haben zu kämpfen, manche haben die Nase voll, andere weiter reichende Ziele, und der eine sagt klipp und klar: „Was bringt's mir?“ Also er meinte, bei Vinaria einzureichen. Was kann man darauf antworten? Ich: „Ja, versteh' ich schon, aber wer sonst schreibt noch über Schnaps, wer, wenn nicht wir, kennt sich damit wirklich aus?“ „Ja aber, deswegen verkauf' ich keine Flasche zusätzlich.“ Da hat er vielleicht recht, vielleicht auch nicht. So schaut's zumindest für ihn aus. Aber wir sind nur die Tester und keine Marketingabteilung. Uns tut's auch leid, wenn da nichts mehr ist, wenn es sich bei uns um Saurier des Schnapsverkostens handelt. Aber wir tragen's mit Fassung. Und arbeiten weiter. Zumindest solange es ein Interesse gibt an unserer Expertise. Schau' mer mal, sagt der gelernte Wiener dazu, dann seh'n wir schon. 🍷

Guter Schnaps erfreut Wirt wie Gast

Gedanken von Hermann Botolen, aufgezeichnet von Vene Maier

Für mich spielt Schnaps, so wie wir ihn seit gut 20 Jahren verkosten und bewerten, in mehrerer Hinsicht eine besondere Rolle: als Sommelier, als Gastronom und als Liebhaber. Ich möchte Schnaps insbesondere meinen Gästen näherbringen. Es ist so wie beim Wein, wo es auch immer neue Entwicklungen gibt, nicht nur neue Jahrgänge. Das spielt zwar auch eine Rolle – schließlich gibt es nicht immer dieselben Bedingungen –, aber ebenso wichtig ist die Art und Weise der Herstellung, in unserem Fall eben die Destillation. So wie sich beim Wein die Technik enorm verbessert hat, ist es beim Schnaps natürlich genauso.

International stehen die heimischen Produzenten deutlich an der Spitze, jedenfalls so weit es die Fruchtbrände betrifft. Und mein Job ist es, den Gästen näherzubringen, dass Schnaps ein Genussmittel ist und kein Fusel mehr. Und es geht mir auch darum, die Eigenheiten der einzelnen Früchte ebenso wie deren Vielfalt zu kommunizieren. Und – nicht unwichtig – auch die Vielfalt und da wieder die Handschriften der Produzenten!

Das ist auch eine Aufgabe, die ich hier bei mir im „Fuhrmann“ leiste, und gerne leiste. Erst kürzlich war ein deutscher Gast – wie er zu sagen pflegte – „ziemlich dicke“ überrascht über die Auswahl unserer Schnäpse. Immerhin haben wir derzeit allein für den Schnaps fünf Seiten in der Karte, also zirka 180 bis 190 Positionen. Das ist schon ziemlich großartig.

Das geht nur, weil auch die Nachfrage da ist. Ich werde immer wieder gefragt: Was gibt's Neues, was kann ich anbieten? Da suche ich selber immer wieder und bestelle all die Schnäpse, die da und dort die Siegerbrände stellen. Meine Erfahrung ist, dass, wie beim Wein, sich die Spitze durchsetzt, Spitze ist Spitze, und sie bleibt es grosso modo auch. Weinmachen und Schnapsmachen ist ein Handwerk, und die Besten setzen sich durch.

Beim Schnapsmachen freilich treffen auch noch zwei Techniken aufeinander, die des doppelten Destillierens, also des Rau- und Feinbrandes, und jene der kontinuierlichen Destillation, besser bekannt als Kolonnenbrennereien. Wie wir beide in langen Versuchsreihen festgestellt haben, ergibt die Doppeldestillation die fülligeren Brände, Brände mit mehr Körper und Tiefgang, während die Kolonnenschnäpse doch deutlich dünner und metallischer schmecken.

Im Prinzip sind es drei Kriterien, die ein Schnaps erfüllen muss, um an der Spitze mitzureden:

- > Erstens die Sauberkeit des Destillats, die Brillanz, Klarheit und Reinheit der Frucht;
- > zweitens die Konzentration, die Fülle, die Dichte und Saftigkeit des Brandes;
- > drittens die Länge, die Komplexität und die Intensität des Schnapses.

Was ich hier im Fuhrmann mache, ist schon auch Liebhaberei und außerhalb der Norm in der Gastronomie. Andere Lokale haben ein paar Flaschen irgendwo in der Ecke stehen, da merkt man schon, dass Schnaps nur ein Stiefkind ist, das man halt auch irgendwie mitnimmt. Früher war Cognac und Armagnac der gängige Digestif, das wurde dann abgelöst durch die Whiskymode, heute sind es der Gin und der Wodka und gewisse Cocktails, aber das geht schon eher in die Richtung Barszene. Zwischendurch aber hat sich unser Schnaps etabliert, und bei mir im Restaurant ist es doch eher ein schöner Fruchtbrand, der den Gästen nach dem Essen mehr zusagt – übrigens auch immer öfter vor dem Menü, als Einstieg quasi in einen kulinarischen Abend.

Aber es braucht dazu offensives Agieren, man muss auf den Gast zugehen. Einen Fruchtbrand muss man anbieten und auch kommunizieren. Wenn aber nur ein Marillenbrand auf der Karte steht, tut man sich da schwer. Kannst du aber mehrere aus



Gastronom und Sommelier Hermann Botolen

verschiedenen Regionen und/oder Jahrgängen offerieren; auch die Stilistik und der Produzent sind interessant, so wie beim Wein, wo ich ja auch nicht nur einen Veltliner habe, sondern mehrere, von verschiedenen Lagen, Jahrgängen und Winzern. Dann weckt das auch das Interesse des Gastes.

Das ist es auch, was ein gutes Restaurant in meinen Augen ausmacht – die Vielfältigkeit des Angebots statt der Eintönigkeit. Der Gast muss wählen können, das weckt auch sein Interesse.

Am besten angenommen werden allerdings immer noch die klassischen Fruchtbrände, Williams, Marille, Himbeere. Dann spezielle Extras, spezifische Sondersorten, da gibt's dann auch die jeweiligen Trends, wie jetzt grad beim Gin. Das hat zwar auch seine Berechtigung, gehört aber in einen anderen Bereich. Auch wir können natürlich – speziell im Sommer – mal einen Longdrink anbieten, aber nach einem Essen bei uns passt das dann doch nicht so gut wie ein Vogelbeerschnaps oder eine Quitte. Trendige Digestifs sind jetzt auch die unterschiedlichen Rumstilistiken, auch der eine oder andere Brandy aus Spanien kommt gut an, aber genauso gut ist eine alte Zwetschke oder eine fassgelagerte Birne. Und preislich liegen da unsere Schnapsbrenner im Schnitt weit unter den doch sehr teuren internationalen Spirituosen. Das freut mich als Wirt und es freut den Gast.

KERNOBST

18,00 Gölles, Gesslberger / Cuvée Apfel, Birne, Quitte, 2013, 40%

Frischer Duft nach Apfel und Birne, klare, feine Nase, elegant und duftig / sehr direkt am Gaumen, Obstler in klassischer Ausformung mit feinrassigem Charakter, präzise Würzigkeit mit Biss / mit gutem Druck im Abgang, sauber und sehr schön.

19,50 Gölles, Saubirne, 2014, 43%
Schnaps des Jahres 2017

Kernige, kräftige Frucht, enorme Fülle und immense Duftigkeit, sauber, klar und reintonig / ganz volle und tolle Textur, körperreich und saftig, saftige Textur, rassige Würze, prickelnd und konzentriert / ganz große Klasse, fantastisch am Gaumen und im Abgang, mit Kern und Charakter, alles andere als kurz. Ein Hammer! Weltklasse-Destillat.

17,25 Guglhof, Gravensteiner Apfelbrand, 2012, 41%

Weiche Nase, samtig und mollig, etwas Apfelmus, auch rustikale, erdige Frucht / am Gaumen deutlicher und präsenter, klassische, bäuerliche Ausprägung, guter Druck und würziger Charakter / füllig und kompakt im Abgang, ohne Fehl und Tadel.

17,50 Guglhof, Quittenbrand, 2013, 41%

Nase anfangs verhalten und undeutlich, mehr Richtung Grappa und Obstler / weich und sehr sanft am Gaumen, mollige Textur, rund und harmonisch, sehr freundlich / hinterlässt etwas verwirrende Eindrücke, Quitte kommt zwar zum Vorschein, aber ohne die sonst übliche Präzision.



GEWINNER KERNOBST

Apfel

- | | |
|--|-------|
| 1. Gölles, Gesslberger / Cuvée Apfel, Birne, Quitte 2013 | 18,00 |
| 2. Piesch, Apfelbrand Kaiser Wilhelm 2011 | 17,50 |
| 3. Guglhof, Gravensteiner Apfelbrand 2012 | 17,25 |

Birne

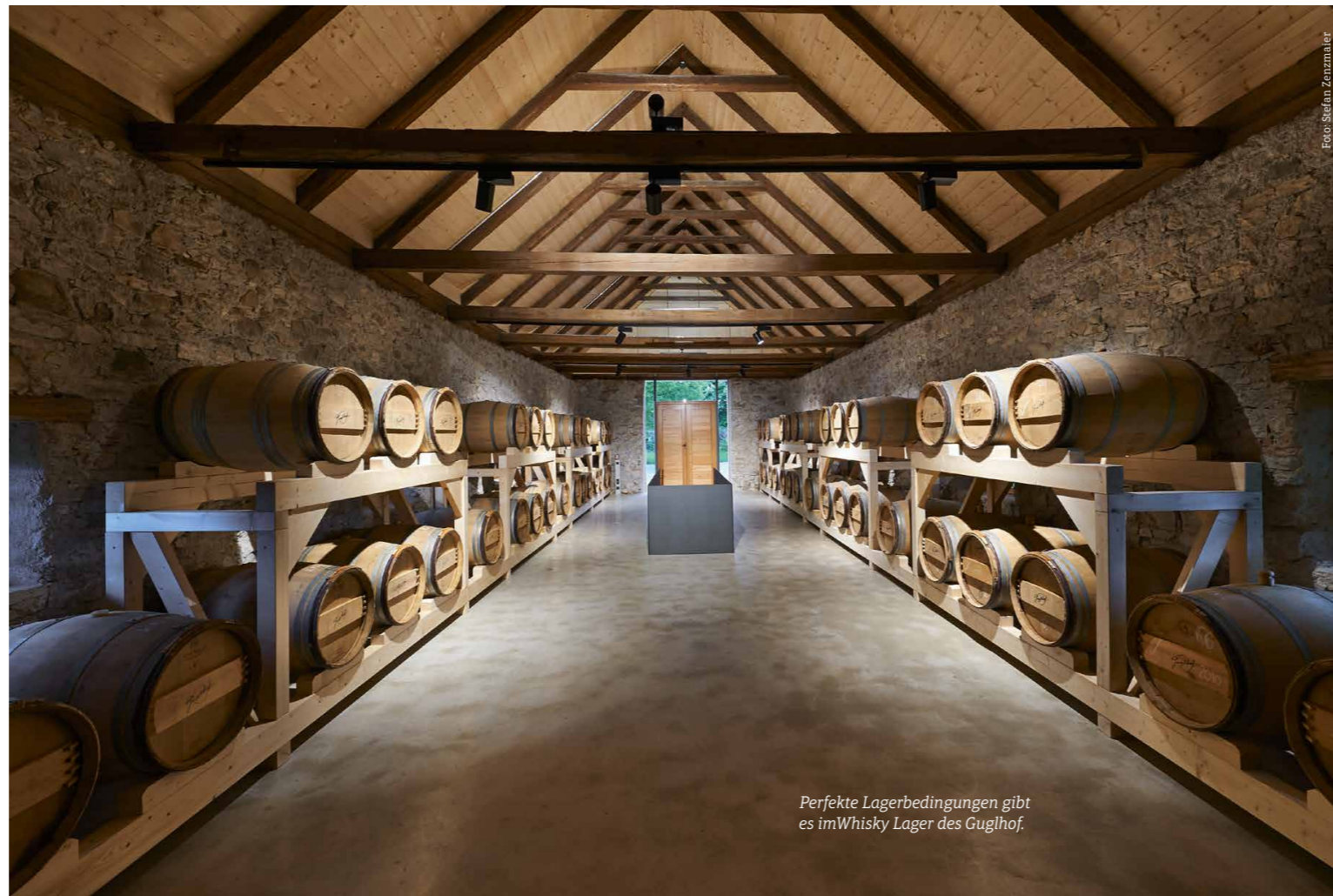
- | | |
|---|-------|
| 1. Gölles, Saubirne 2014/ Schnaps des Jahres 2017 | 19,50 |
| 2. Latschen/Pfau, Weinbirne 2013 | 17,75 |
| 2. Latschen/Pfau, Mostbirne 2011 | 17,75 |

Williamsbirne

- | | |
|---|-------|
| 1. Guglhof, Rote Williams 2013 | 19,00 |
| 2. Ziegler, Williams und Wildbirnenbrand k.A. | 18,65 |
| 3. Latschen/Pfau, Williams 2015 | 18,50 |

Quitte

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 1. Latschen/Pfau, Quitte 2005 | 19,00 |
| 2. Parzmair, Quittenbrand 2015 | 18,00 |
| 3. Guglhof, Quittenbrand 2013 | 17,50 |



Perfekte Lagerbedingungen gibt es im Whisky Lager des Guglhof.

19,00 Guglhof, Rote Williams, 2013, 41%

Üppige Nase mit viel Frucht, sehr fleischig und elegant, vornehm Duftigkeit / am Gaumen sensationell, saftig und dicht mit viel Aroma, intensive, cremige Textur, extraktreich mit hoher Typizität / balanciertes Spiel von Säure und Süße, dicht, lang und schön.

17,75 Latschen/Pfau, Weinbirne, 2013, 43%

Würzige Nase, frisch und mit feiner Säure / am Gaumen dicht und stoffig, sehr schöne, kernige Ausformung, rustikale Note, bäuerlicher Typus, aber sehr frisch und druckvoll / konzentrierter Auftritt, würzig und kräftig, gute Länge und viel Druck.

17,75 Latschen/Pfau, Mostbirne, 2011, 43%

Typische, kernige Landbirne, dicht und robust, kompakte Frucht / sehr saftig und kernig am Gaumen, robuster Charakter, bäuerliche Stilistik / fordernd, konzentriert und dabei sehr harmonisch.

19,00 Latschen/Pfau, Quitte, 2005, 43%

Klare, duftige, sehr feinwürzige Nase, nuancenreich mit klarer Typizität / toller Sortencharakter, kräftig, intensiv und wuchtig, vielschichtige und dabei schön balancierte Struktur, saftige Frische am Gaumen / mit Würze und Biss im Abgang, klare und feste Präsenz, anhaltend, schöne Länge.

18,50 Latschen/Pfau, Williams, 2015, 43%

Zart duftig in der Nase, Frucht noch etwas dezente, aber samtig und weich / am Gaumen viel deutlicher, sehr saftig und kraftvoll, dicht, stoffig und aromatisch / fester Kern mit Reife und Kraft, schöne Harmonie und Balance, reife Frucht im Abgang.

17,75 Parzmair, Petersbirnenbrand, 2016, 41,3%

Viel Frucht in der Nase, etwas eingekocht, weich und duftig / saftiger Extrakt mit süßlicher Anmutung am Gaumen, stoffig und cremig, reifes bis überreifes Obst / sehr freundlich, aromatisch und offen, weiche Textur mit Balance und Finesse – wirkt fast gekünstelt.

18,00 Parzmair, Quittenbrand, 2015, 41,1%

Rauchige und typische Aromatik, subtile Eleganz in der Nase, weich, mild, rund / kräftige Textur mit kernigem Charakter, auch rustikale

Elemente und füllige Struktur, ledrige Aromen, konzentrierter Auftritt am Gaumen / im Abgang feinwürzig, aber auch etwas brav.

17,75 Parzmair, Williamsbirne „Revolution“, 2015, 40%

Feinduftige, wenn auch dezente Nase, etwas verdeckte, aber klassische Aromatik / viel deutlicher am Gaumen, saftig und typisch, feingliedrige Eleganz, vornehme Stilistik / wenig Kraft und Druck im Abgang, elegant, aber zu brav.

17,50 Piesch, Apfelbrand Kaiser Wilhelm, 2011, 44%

Kernige Apfelnase, klar und saftig, vornehme Zurückhaltung, elegant / kräftiger Auftritt am Gaumen, stoffiger, robuster Charakter, herbwürzige Noten, gute Balance und guter Druck / klassischer Apfelschnaps, rund und formschön.

18,65 Ziegler, Williams und Wildbirnenbrand, k.A., 43%

Duftig, feinfruchtig, intensiv und konzentriert in der Nase, sehr viel Typizität, frisch / gute Ausprägung und saftige Textur am Gaumen, extraktreich und stoffig, dazu frische Säure / schön balanciert, aromatisch und intensiv im Abgang, eleganter Stil.

STEINOBST

18,00 Gölles, Herzkirsche, 2014, 43%

Feine, dezente Nase, warm, ruhig und zart, fleischige Note, etwas Löschblatt / Frucht am Gaumen deutlich und präsent, füllig und extraktreich, kernig und druckvoll / Abgang detto, junger, fester Kern, kompakt, rassig und anhaltend.

18,00 Gölles, Kriecherl, 2013, 43%

Klassische Nase, duftig und rauchig, robuste Aromatik, duftig, auch leicht säuerlich / am Gaumen extraktreich und fleischig, druckvoll, fest



GEWINNER STEINOBST

Marille

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Högl, Marille Herzstück 2014 | 19,10 |
| 2. Ziegler, Marillenbrand k.A. | 19,00 |
| 3. Högl, Marille Alte Bäume 2014 | 18,50 |

Kirsche

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Wurm & Wurm, Kirsche 2006 | 19,00 |
| 2. Gölles, Herzkirsche 2014 | 18,00 |
| 3. Jöbstl, Kirsch 2016 | 17,50 |

Weichsel

- | | |
|--|-------|
| 1. Jöbstl, Weichsel 2007 | 17,50 |
| 1. Guglhof, Weichselbrand 2014 | 17,50 |
| 3. Ziegler, Sauerkirsch und Wildsauerkirsch k.A. | 17,40 |

Zwetschke

- | | |
|--|-------|
| 1. Latschen/Pfau, Zwetschke 2008 | 19,00 |
| 2. Ziegler, Zwetschge und Wildpflaume k.A. | 18,25 |
| 3. Jöbstl, Zwetschke 2008 | 17,75 |

Kriecherl

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1. Gölles, Kriecherl 2013 | 18,00 |
| 2. Jöbstl, Kriecherl 2016 | 17,50 |
| 3. Guglhof, Kriecherlbrand 2012 | 17,40 |

und kompakt, robuster, bäuerlicher Stil / guter Druck im Abgang, charaktervoll, gut gemacht.

17,65 Gölles, Marille, 2014, 43%

Würzig, frisch und fruchtig, aber verhaltene Fruchttypizität, Sorte fast nicht erkennbar / kernige und füllige Textur am Gaumen, kräftig und fleischig, fester Körper und gute Länge / dicht und geschlossen, einprägsam, aber verdeckte Frucht.

17,40 Guglhof, Kriecherlbrand, 2012, 41%

Robuste, eigenwillige Nase, Heu und Wiese, auch holzig, leichter Steinton / Frucht am Gaumen präsenter, mit Extrakt und Fruchtsüße, schön balanciert, mit Biss und Würze / anhaltend im Abgang, hinterlässt differenzierte Eindrücke.

17,50 Guglhof, Marillenbrand, 2013, 41%

Sehr schöne Nase, klassisch, duftig, fruchtig, hohe Typizität / weiche Textur mit viel Frucht am Gaumen, anfangs dicht und pikant, auch rassige und elegante Stilistik, kompakter Auftritt / verliert im Abgang, wirkt etwas bissig und alkoholisch.

17,50 Guglhof, Weichselbrand, 2014, 41%

Kernige, würzige Nase, steinbetonte, intensive Frucht, feine Bittermandelnote, auch dezenter Grappaton / am Gaumen deutliche Frucht mit schöner Präsenz, trockene, durchaus robuste Stilistik, präzise Mandelnoten, elegant und balanciert / kernig und maskulin im Abgang.

18,50 Högl, Marille Alte Bäume, 2014, 42%

Dezente Fruchtigkeit in der Nase, mit Luft intensiver, konzentriert, alkoholisch / wunderschöne Frucht am Gaumen, deutliche, hohe Typizität, saftig und extraktreich, stoffig und sehr stringent / druckvoller Abgang, noch jugendlich, viel Potenzial.

19,10 Högl, Marille Herzstück, 2014, 43,5%

Konzentrierte Nase, kompakt und fest, wirkt anfangs noch verschlossen, mit Luft besser und deutlicher / fest und kompakt auch am Gaumen, sehr schöner Druck, intensiv und rassige Pikananz, saftiger Körper / Frucht noch verhalten, aber viel jugendliche Power. Potenzial.



Foto: Brennerer Jöbstl

Waltraud Jöbstl reüssiert ganz besonders beim Beerenobst; insgesamt gab es Siege in vier Kategorien.

17,50 Jöbstl, Kirsch, 2016, 40%

Dezent in der Nase, etwas säurelastig, klassische Mandelnote, feine Eleganz / steinbetonte Frucht am Gaumen, elegante und weiche Stilistik, sehr nuancenreiche Textur, etwas wilde Balance, auch robuste und adstringierende Noten / trocken und fest im Abgang.

17,50 Jöbstl, Kriecherl, 2016, 40%

Kernige Frucht, typisch und klassisch, intensive Duftigkeit, robust, auch dezente Kuchennote / füllige und elegante Stilistik, weiche Textur mit Finesse und Balance, fast etwas zu elegant und noch zu jung / verliert sich im Abgang, etwas wässrig ausklingend.

17,50 Jöbstl, Weichsel, 2007, 40%

Feinfruchtige Nase, zart und sehr feingliedrig, elegantes Duftspiel, schöner Hauch von Marzipan / aromatisch und druckvoll am Gaumen, Balance und Finesse, Mix aus Frucht und Kraft, dabei weiche Eleganz / im Abgang fest und balanciert, gute Länge.

17,75 Jöbstl, Zwetschke, 2008, 42,6%

Süße, klassische Nase, reif und dicht, duftig und aromatisch, fast parfümiert / würzige Balance am Gaumen, Schoko-Banane, rassige Pikanz, feinwürzige Finesse, vielschichtig / im Abgang leider eher kurz und bündig.

19,00 Latschen/Pfau, Zwetschke, 2008, 43%

Perfekt getroffene Aromatik, klare und dichte Frucht, frisch und sortentypisch / konzentriert am Gaumen mit opulenter Textur, reife Frucht mit klarer Erkennbarkeit, kompakt und dicht mit schöner Balance / intensiver, rassischer Charakter, festfleischig, kompakt, gute Länge. Toller Zwetschken Schnaps!

18,75 Wurm & Wurm, Kirsche, 2006, 44%

Klassische, intensive Nase, reife Frucht, eleganter Steinton, fruchttypisch mit feiner Mandelnote / saftige, sehr schöne Frucht am Gaumen, herzhaft und sehr sortentypisch, vollmundig und stoffig mit viel Biss / feine Stilistik mit rassischem Körper, balanciert im Abgang, weich und geschmeidig, schöne Länge.

19,00 Ziegler, Marillenbrand, k.A., 43%

Viel Frucht in der Nase, intensive und klassische Duftnote, klar, reintonig und füllig / konzentriert und sehr aromatisch am Gaumen, schöne Würze mit Kraft und Stil, kompakte, maskuline Textur, fester Körper / fruchtig und lang im Abgang, tolle Aromatik und noch viel Potenzial.

17,40 Ziegler, Sauerkirsch und Wildsauerkirsch, k.A., 43%

Fruchtige und würzige Nase, hochgetönt, dezent blättrige Note, Frucht nicht sehr deutlich / am Gaumen deutlicher mit schönem Extrakt und präsender Frucht, saftig, füllig, rassisch und pikant / süffig im Abgang, schöne Länge.

18,25 Ziegler, Zwetschge und Wildpflaume, k.A., 43%

Konzentrierte Nase, klassisch und feinfruchtig, rauchige Duftnoten / fleischig und warm am Gaumen, saftiger Extrakt, stoffige Textur, kompakt und druckvoll, würzige Präsenz mit gewisser Schärfe / charaktervoll und fordernd, saftig und anhaltend im Abgang.

BEERENOBST

18,25 Gölles, Brombeere, 2014, 43%

Rauchig und würzig in der Nase, etwas weike, getrocknete Blätter, weiche Anmutung / kernig und fruchtig am Gaumen, präsenz Säure, stoffig und mit schönem Volumen, Anklänge von Kakao und Schoko / zupackende Textur, mit Biss und Charakter, aber auch etwas nasser Karton, Anmutung von Löschblatt.

18,9 Gölles, Vogelbeer, 2014, 43%

Dicht, klar und kräftig in der Nase, feste und kompakte Frucht, Anklänge an Kaffee und Marzipan / typische und herbfruchtige Noten am Gaumen, intensive, kräftige Statur, sehr würzig und pikant, mit Rasse und Charakter / wildwürzige, trockene Stilistik, feine Note von Bittermandel im Abgang.

19,5 Guglhof, Vogelbeerbrand, 2012, 41%

Schnaps des Jahres 2017

Klassische, tolle Nase, intensiv und konzentriert, herbwürzige Balance mit feinen Mandelnoten / stoffig, sehr würzig und rauchig, pikante, tolle Aromatik, dazu saftige und fleischige Textur mit viel Extrakt / intensive Frucht und kernige Balance im Abgang, viel Druck und Tiefgang. Top!

19,1 Guglhof, Waldhimbeerbrand, 2014, 41%

Nase wie ein Himbeerschlag im Hochsommer, Wald, Sonne, reife Himbeeren / volle Wucht auch am Gaumen, duftig und intensiv, dabei jugendliche Frische, rassisch und feinwürzig, sehr präsent mit viel Extrakt und schöner Balance / fruchtige Konzentration, lässt im Abgang etwas nach. Punkteabzug wegen Mazeration.

19,0 Jöbstl, Brombeere, 2016, 40%

Klare, dunkle Frucht, duftig und sauber, warm, mollig, sortentypisch / weich und füllig am Gaumen, schöne Präsenz mit hoher Typizität, intensiv, balanciert und ausdrucksvoll / großartige Fruchtigkeit, gute Länge, dicht und süffig.

18,0 Jöbstl, Himbeere / Tankprobe, 2016, 45%

Nase noch verhalten, jung und dezent, vornehme Stilistik, duftig und transparent / fest und geschlossen am Gaumen, würzige, etwas bissige Schärfe, dabei rassisch und pikant / noch jung und reduktiv, aber mit Tiefe und Potenz.

18,9 Jöbstl, Johannisbeere, 2015, 40%

Kräftige, ganz tolle und typische Nase, sehr würzig und intensiv / vollmundige, saftige Textur am Gaumen, rauchig, fest und würzig, typische Aromatik, klar und transparent / im Abgang nuancenreich mit weicher Balance.

17,5 Jöbstl, Vogelbeer, 2006, 40%

Feinfruchtig und rauchig, etwas ziseliert, pikant, klassisch und elegant / Rasse und Würzigkeit am Gaumen, füllige, weiche und milde Struktur, elegant mit etwas gefälliger Stilistik / auch herbwürzig und dezent bitter, etwas drucklos im Abgang.

18,5 Jöbstl, Vogelbeere, 2004, 40%

Duftige und weiche Typizität, auch rauchig und würzig, aber etwas dünn und wässrig / würzig und pikant am Gaumen, feiner Kern und Extrakt süße, verspielt und weich, gewisse Eleganz und Typizität / kompakt mit guter Länge, bleibt präsent.



Alois Gölles steht heuer wieder einmal an der Spitze mit insgesamt fünf Sortensiegern.



GEWINNER BEERENOBST

Beeren allgemein

1. Jöbstl, Johannisbeere 2015	18,90
2. Parzmair, Holunderbrand 2016	18,75
3. Piesch, Erdbeerbrand 2015	18,50

Brombeere

1. Jöbstl, Brombeere 2016	19,00
2. Gölles, Brombeere 2014	18,25
3. Jöbstl, Waldbeerencuvée 2003	17,50

Himbeere

1. Guglhof, Waldhimbeerbrand 2014	19,10
2. Jöbstl, Waldhimbeere 2013	19,00
3. Jöbstl, Himbeere / Tankprobe 2016	18,00

Vogelbeere

1. Guglhof, Vogelbeerbrand 2012 Schnaps des Jahres 2017	19,50
2. Gölles, Vogelbeer 2014	18,90
3. Jöbstl, Vogelbeere 2004	18,50

17,5 Jöbstl, Waldbeerencuvée, 2003, 40%

Nett und freundlich in der Nase, etwas vordergründig und verspielt / am Gaumen ziemlich drucklos, sehr mild und weich, duftige Verspieltheit / brav und dennoch elegant.

19,0 Jöbstl, Waldhimbeere, 2013, 42%

Frische, blättrige Note, klare, typische Frucht, würzig und pikant / rassische Würzigkeit am Gaumen, kompakt, fest, kernige Typizität, klare Textur und nerviges Spiel / dicht und konzentriert im Abgang, intensive und präsenz Stilistik. Sehr lang, sehr schön.

17,25 Latschen/Pfau, Ribisel Fassprobe, 2015, 43%

Hell, klar und transparent in der Nase, aber noch zurückhaltend und dezent im Fruchtausdruck / Frucht auch am Gaumen noch nicht voll präsent, sehr dezent, dabei mild und feinwürzig / wirkt noch sehr jugendlich mit leichten Nebentönen, braucht Luft und Entwicklung.

18,75 Parzmair, Holunderbrand, 2016, 41,6%

Duftig, klar und würzig in der Nase, klassisch und typisch, rauchige Noten / feinfruchtig am Gaumen mit feiner medizinischer Note, saftige Textur, duftige, dezent süße Anklänge, konzentriert und zupackend mit feiner Balance / dezent adstringierend, gute Länge.

18,25 Parzmair, Vogelbeerbrand, 2016, 41,7%

Laut und hochgetönt in der Nase, viel Marzipan, duftig, fruchtig mit saftigem Extrakt / viel Frucht, Fülle und Schmelz am Gaumen, intensiv und dicht, auch etwas süßlich und gefällig / wenig Druck im Abgang, aber gute Länge und Substanz.

18,5 Piesch, Erdbeerbrand, 2015, 44%

Sehr saftige Frucht, dunkelwürzig und konzentriert, fast wie Marmelade in der Nase / vollmundig und füllig, reife Erdbeere mit Schokoguss, fruchttypisch, mit Fülle und Intensität, schöne Balance / Abgang detto, sehr süffig, sehr schön.

17,25 Ziegler, Vogelbeerbrand, k.A., 48%

Klare, wenn auch dezente Frucht, sauber, ruhig, zurückhaltend / durchaus schön am Gaumen, aber etwas untypisch, italienische Anmutung (Grappanote), im Abgang dicht und herb, feine Bitternote, kräftig und präsent.

Fotos: Kurt-Michael Westermann



GEWINNER FASSGELAGERTE BRÄNDE

Kernobst

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 1. Ziegler, Alter Apfelbrand 2009 | 19,35 |
| 2. Guglhof, Alter Apfelbrand 2007 | 18,75 |
| 2. Guglhof, Alter Birnenbrand 2008 | 18,75 |

Steinobst

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Parzmair, Alte Marille 2015 | 19,50 |
| 2. Guglhof, Alter Zwetschenbrand 2007 | 19,00 |
| 3. Parzmair, Alte Weichsel 2013 | 18,75 |

Trester / Weinbrand

- | | |
|---|-------|
| 1. Jöbstl, Muskat Trester / Fassprobe 2011 | 18,55 |
| 2. Jöbstl, Aurum / Weinbrand Schilcher 2001 | 18,50 |
| 2. Jöbstl, Muskateller Trester / Fassprobe 2011 | 18,50 |

Whisky / Rum

- | | |
|---|-------|
| 1. Latschen/Pfau, Whisky 15-jährig (Fassprobe) 2002 | 19,15 |
| 2. Guglhof, Whisky Single Malt Fassprobe k.A. | 19,00 |
| 3. Parzmair, Rum Fassstärke 2014 | 18,25 |
| 3. Gölles, Whisky Brexit L003 | 18,25 |

18,5 Jöbstl, Aurum / Weinbrand Schilcher, 2001, 47,5%

Herzhaft und mit würziger Rauchigkeit in der Nase, schönes Toasting mit Honig- und Schokonoten / sehr griffig und präsent am Gaumen, pfeffrige Schärfe und intensive Aromatik, verwobene Textur mit Balance und Harmonie / füllig, rassig und würzig im Abgang, gute Länge mit anhaltender Präsenz.

17,25 Jöbstl, Hefebrand Schilcher, 2002, 40%

Duftig und feinfruchtig in der Nase, schöne Frucht und pikante Fülle, feinwürzige Vanille / aromatischer Auftritt am Gaumen, rassige und pikante Würzigkeit mit Extraktsüße, schön balanciert / fruchtige Eleganz im Abgang, etwas verspielte Finesse.

18,25 Jöbstl, Holzapfel, 2005, 40%

Duftiges, feines Toasting, balancierte Frucht in der Nase, kräftig und würzig / am Gaumen dicht und präsent, kernig-würziger Auftritt, straffe, trockene Stilistik, extraktreich und mit Pikanz / charaktervoll, intensiver Abgang, schöne Länge.

18,4 Jöbstl, Muskat-Ottonell-Traubenbrand, 2013, 43%

Fruchtig und aromatisch in der Nase, saftige Textur, sehr traubig und sehr duftig / dicht und wiederum sehr saftig auch am Gaumen, weiche Textur, fruchtbetonte Stilistik, füllig mit feinem Toasting und guter Balance / dicht, von weicher Körperlichkeit im Abgang, schöne Länge.

18,55 Jöbstl, Muskat Trester / Fassprobe, 2011, 45%

Noble, schon fast reduzierte Nase, filigrane Aromatik, zart und feinfruchtig, dezente Vanille / etwas hochgetönte Frucht, aber mit feiner Eleganz, dicht und kraftvoll, kräftiger Körper, trockene Würze / mit schönem Druck im Abgang, maskuliner Auftritt mit guter Länge und Potenzial.

18,5 Jöbstl, Muskateller Trester / Fassprobe, 2011, 44,2%

Sehr deutliche, intensive Frucht, klassisch und duftig, feines Toasting, balanciertes Holz / rauchig und würzig mit viel Druck am Gaumen, aromatische und saftige Textur, fleischig und kraftvoll / intensiver, schöner Abgang, kompakt, gute Typizität.

17,75 Jöbstl, Tresterbrand Schilcher, 2015, 40%

Rauchiges und würziges Toasting, leicht holzige Anmutung, rustikaler Typus / klassischer Trebernton am Gaumen, würzige, leicht bissige Schärfe, direkt und sehr robust / pfeffrige und dezent exotische Hölzer, zimtige Pikanz, kompakt und rauchig, gute Länge.

18,25 Latschen/Pfau, Apfel vom Fass, 2009, 43%

Fruchtig, klar und duftig, sehr elegante Nase, Zimt, feines Toasting, schön balanciert / aromatisch und mit pikanter Schärfe, kernig und zupackend am Gaumen, viel Würze, Kräuternoten, dichter Extrakt / charaktervoll auch im Abgang, feines Bitterl, insgesamt sehr würzig.

19,15 Latschen/Pfau, Whisky 15-jährig (Fassprobe), 2002, 50%

Goldschimmernde, kräftige Nase, viel Frucht und tolle Würze, vielschichtig, schon fast wie alter Cognac / feinwürziges Toasting, vielschichtig mit guter Balance und Harmonie, konzentrierte, kraftvolle Textur, trockene Stilistik / dicht und fordernd im Abgang, feurige Würzkraft, schönes Karamell, kompakt und nervig. Toll!

18,0 Latschen/Pfau, Whisky SM, 2008, 43%

Weizenhelles Gelb, klassische Nase mit schöner Frucht und Honignote, dicht, sauber, feines Toasting / aromatische, sehr füllige Textur, extraktreich mit frischem Holz und Vanillenoten, gute Balance / trocken im Abgang, nussige Komponenten, sehr fein.

19,5 Parzmair, Alte Marille, 2015, 42%

Viel Frucht, geradezu eine Fruchtexplosion in der Nase, höchste Typizität, sensationell, nachgerade „unfassbar, dass es so was gibt“ / sehr schöne und dichte Fruchtigkeit auch am Gaumen, warm und weich mit viel Saft, gut unterstützt von einem dezente Holzinsatz / sehr harmonisch und balanciert, lang und druckvoll im Abgang. Weltklasse!

18,75 Parzmair, Alte Weichsel, 2013, 42%

Sauber, klar und duftig in der Nase, Frucht deutlich, reduzierter Holzinsatz / gleiches Bild am Gaumen, intensive Frucht mit feinem Holz unterlegt, gut balanciert, wunderschöne Stilistik, rassig und würzig / etwas filigraner Körper, aber mit Finesse und Eleganz.

FASSGELAGERTE BRÄNDE

18,5 Gölles, Alter Apfel, 2006, 40%

Frischer Apfelduft, total typische Nase, schöner Holzeinsatz, feine Balance, saftig / feinwürzig, mild und elegant am Gaumen, schöne Harmonie und Balance, finessenreich mit trockener Stilistik / vornehm und mit weicher Eleganz im Abgang, gute Länge.

18,25 Gölles, Whisky Brexit, L003, 43,3%

Deutliche, klassische Nase eines Blends, gerösteter Mais, duftig, vornehm und reduktiv / Typus American Blend, diverse Getreide mit Maisdominanz, harmonisch mit süffiger Stilistik, extraktreich und saftig / voller Körper auch im Abgang, dicht und druckvoll, intensiv und stoffig, gute Länge.

18,75 Guglhof, Alter Apfelbrand, 2007, 40%

Saftige und frische Frucht in der Nase, duftig und rauchig, hohe Typizität, weich, ruhig, sehr schöne Nase / kernig und mit saftiger Würze am Gaumen, sehr schöner Extrakt und feiner Holzinsatz, harmonische Balance, sehr straff und straight / lang und schön, sehr anhaltend.

18,75 Guglhof, Alter Birnenbrand, 2008, 40%

Total präsent Frucht in der Nase, üppig, geradezu barocke Ausformung, rauchiges Toasting / füllig und sehr kompakt am Gaumen, dicht und unerhört saftig, kräftige Statur mit elegantem Stil, feinwürzige Finesse / lang und ausdauernd im Abgang, extrem fleischig und vollmundig.

19,0 Guglhof, Alter Zwetschenbrand, 2007, 40%

Ganz tolle Nase, klare Typizität, wunderschön balanciert / duftig, aromatisch und mit viel Frucht auch am Gaumen, perfekter Holzinsatz, füllig, saftig und schmeichelnd, cremige Textur / vollmundig und lang, Finesse pur. Top!

19,0 Guglhof, Whisky Single Malt Fassprobe, k.A., 48%

Zartes Hellbraun, Karamellnase, warm und würzig, geseichte und geräucherte Aromatik / rauchige Ausprägung am Gaumen, deutliche Islay-Noten, torfig und sehr schottisch, schöner Extrakt und viel Fruchtigkeit, feine Honig- und Specknoten / gute Balance, viel Druck, ausgeprägte Würze, tolle Länge.

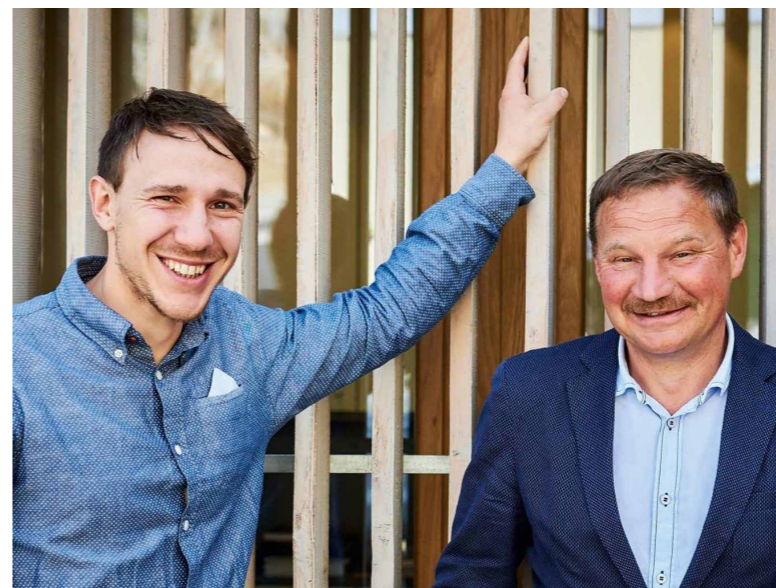
Fotos: Kurt-Michael Westermann



Franz Ratzinger von der Brennerei Parzmair.



Valentin Latschen von der Brennerei Pfau.



Georg und Josef Högl aus dem Spitzer Graben.

18,25 Parzmair, Rum Fassstärke, 2014, 55%

Anfangs verschlossen, mit Luft Nase deutlich nach Rum, herbe Kräuter und kandierter Zucker / schöne Präsenz am Gaumen, dichte Textur, wiederum eher herbe Note, aber ungekünstelt und kraftvoll / Alkohol gut integriert, wird im Abgang immer besser, saftiger Körper mit viel Druck und guter Länge.

17,25 Piesch, Tresterbrand Holzfass, 2014, 53%

Kernige, etwas derbe bzw. rustikale Grappanote, rauchige Aromatik / fest, dicht und stoffig am Gaumen, extraktreich und mit schöner Extraktsüße, konzentriert und kraftvoll, aber eher robuste und ungeschliffene Textur / wenig Glanz und gewisse Schärfe im Abgang.

17,5 Piesch, Wildbirnenbrand, 2013, 44%

Rauchig, würzig und pikant in der Nase, dezent grünliches Holz, frisch, wild und robust / Anmutung von Heuwiese und Stroh am Gaumen, dazu schöne Honignote, eigenwillige Stilistik, kernig, streng und würzig / straff, bissig und kompakt im Abgang, würzig auslaufend.

19,35 Ziegler, Alter Apfelbrand, 2009, 43%

Sehr schöne Frucht, duftig und aromatisch, expressive, tolle Nase / straffe, konzentrierte Frucht am Gaumen, sehr saftig mit Tiefgang und athletischem Körper, konzentriert, dicht und extraktreich / würzige Balance, rauchig und straff, tolle Länge, sensationell.

17,0 Zöchmeister, Whisky Single Malt, 2013, 43%

Kräftige Farbe, dunkles Nussbraun, nasses Holz in der Nase, dezent modrig, bierig, malzig, Kaffeetönen / kalter Espresso am Gaumen, nussig und füllig, tendiert in die likörige Richtung / Schokolade und Kaffeebohnen im Abgang, wenig Druck, ziemlich kurz und brav.



GEWINNER WILDFRÜCHTE

Schlehe

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 1. Ziegler, Schlehenbrand k.A. | 19,00 |
| 2. Guglhof, Schlehenbrand 2013 | 18,25 |
| 3. Jöbstl, Schlehe 2014 | 17,65 |

Wildkirsch

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 1. Guglhof, Wildkirschbrand 2011 | 18,50 |
| 2. Jöbstl, Traubenkirsch 2003 | 18,25 |
| 3. Ziegler, Wildkirschbrand Nr. 1 43 | 18,15 |

KATEGORIE WILDFRÜCHTE

18,25 Guglhof, Schlehenbrand, 2013, 41%

Dunkle, duftige Nase, klassische Ausprägung, Mandelnote, auch etwas nasse Erde / kräftig am Gaumen, würzige und waldige Noten, extraktreich und füllig, bekommt mit Luft mehr Sortentypizität / im Abgang anhaltende Würzkraft, sehr dicht und beerig, mit Noten von reifem Holler.

18,5 Guglhof, Wildkirschbrand, 2011, 41%

Klare, intensive Nase, klassisch und typisch, rauchige Würze, dabei quellfrisch und beerig / fruchtig und saftig am Gaumen, feiner Mandeltouch mit würziger Eleganz, herzhaft Textur mit feiner Bitternote, dicht und fleischig / gute Länge, druckvoll und anhaltend, sehr schön.

Fotos: Kurt-Michael Westermann



Foto: Gölles

Reifes, sauberes Obst als Grundprodukt für die Erzeugung bester Edelbrände.



GEWINNER TREBERN

- | | |
|---|-------|
| 1. Parzmair, Gelber Muskateller Trebernbrand 2015 | 17,75 |
| 2. Parzmair, Sauvignon Blanc Trebernbrand 2015 | 18,00 |
| 3. Jöbstl, Tresterbrand Schilcher 2014 | 17,25 |

Fotos: Kurt-Michael Westermann

17,75 Jöbstl, Kornelkirsche, 2010, 40%

Feinduftig und fruchtig, rassige Würze, trocken, pikant, Noten von Holz, Wald und Kräutern / kompakte, feine Frucht am Gaumen, dicht, saftig und würzig, elegant und mit Finesse / im Abgang leider abfallend, wenig Druck, mild, brav und weich.

17,65 Jöbstl, Schlehe, 2014, 40%

Duftig und konzentriert in der Nase, etwas verhaltene Typizität, aber erkennbare Frucht, auch etwas Trebern in der Nase / am Gaumen kommt die Frucht deutlicher zum Ausdruck, auch ein Hauch Ribisel, trockener Stil mit Biss / rustikaler Eindruck, trocken im Abgang.

18,25 Jöbstl, Traubenkirsch, 2003, 40%

Kräftige, reife Aromen, klare Typizität, etwas hochgetönt, aber ausgeprägt in der Nase / sehr typisch, saftig und klar am Gaumen, deutliche Pikanz, feinwürzige, feminine Balance und Charakter / sehr würzig, rassig und kompakt im Abgang, gut gebaut mit schöner Länge.

18,0 Jöbstl, Traubenkirsch, 2016, 40%

Schöne, helle Frucht, feine Eleganz und Duftigkeit, dezentes Marzipan / feinfruchtig und wildwürzig am Gaumen, Kernton spürbar, klar, saftig und reintönig, Anklänge an exotische Gewürze / mit Eleganz und Finesse im Abgang, leider eher kurz und drucklos.

19,0 Ziegler, Schlehenbrand, k.A., 43%

Würzig, fest und sehr typisch, klassische Duftigkeit, volle Aromatik, wunderbare Nase / konzentriert und dicht am Gaumen, komplexe Statur mit Kraft und Saft, perfekter Auftritt mit Würze und Balance / pikant, nervig und extraktreich, schöner Druck und gute Länge. Top!



GEWINNER GIN

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 1. Gölles, Hands On Gin L001 | 19,00 |
| 2. Guglhof, Gin Alpin k.A. | 18,50 |
| 2. Guglhof, Sloe Gin k.A. | 18,50 |
| 3. Parzmair, Gin „Mei Dschin“ 2017 | 18,40 |

Fotos: Kurt-Michael Westermann

18,15 Ziegler, Wildkirschbrand Nr. 1, 43, 43%

Fest, klar und würzig in der Nase, rauchige, eigenwillige Aromatik, feine Mandelnoten / saftig, sehr mild und füllig am Gaumen, fest und kompakt, feinbalancierte Würzlandschaft, zupackend, dicht und konzentriert / kraftvoll mit viel Präsenz im Abgang, schöne Länge.

KATEGORIE TREBERN

17,25 Jöbstl, Tresterbrand Schilcher, 2014, 40%

Rustikale, aber klassische Nase, bissig mit Zitrus, typische Trebernnase / detto am Gaumen, kräftig und maskulin, rauchig, pikant und würzig / auch dezenter Kartoffelton, im Abgang etwas derbe Note.

17,75 Parzmair, Gelber Muskateller Trebernbrand, 2015, 42,1%

Sehr duftige Nase, fast schon üppig, deutlich, klar und reintönig, klassische Aromen / feine Fruchtaromatik auch am Gaumen, füllig und saftig, pikante, herhafte Textur, mit Druck und juvenilem Biss / fest und füllig im Abgang, gut getroffen.

18,0 Parzmair, Sauvignon Blanc Trebernbrand, 2015, 42,1%

Kernige und warme Nase, füllig, dicht und würzig, klare Frucht mit Schokoton / noch jung und etwas zurückhaltend am Gaumen, dabei weich und kernig, voller, dichter und fleischiger Körper / rassige Pikanz, viel Kraft und Balance im Abgang.

KATEGORIE GIN

19,00 Gölles, Hands On Gin, L001, 46,5%

Noble Aromatik mit typischen Würznoten in der Nase, sehr duftig und deutlich, feine Zitrusnote / am Gaumen gute Präsenz mit feingliedriger Würzlandschaft, eleganter Körper mit frischer Stilistik / sehr guter Grundalkohol mit freundlicher Süße, deutlicher Einsatz von Koriander und exotischen Gewürzen / schöne Balance und toller Druck im Abgang, viel Frucht – pur getrunken ein Vergnügen.

18,50 Guglhof, Gin Alpin, k.A., 42%

Feine Nase, klassische Wacholdernoten, frischer Wald und Zitrus, klar und sauber / kompakt am Gaumen mit Fülle und intensiver Würzigkeit, elegante Stilistik, gute Balance und Harmonie / sehr würzig mit viel Druck, sauber und dicht im Abgang, präsent mit guter Länge.



Foto: Tom River

Ziegler-Destillateur Pascal Marré.

18,50 Guglhof, Sloe Gin, k.A., 30%

Frische, sehr schöne Kräuternase, Beerenaromen, fruchtig, italienische Anmutung / duftig, klar und würzig am Gaumen, sehr animierend / wunderbarer Drink, auch pur etwas Besonderes, bester Basisalkohol mit typischer, sehr würziger Wacholdernote, dazu ausgereifte Schlehen mit herb-frischen Steinaromen / erfrischend im Abgang, feine Säure und gute Balance / ausgesprochen animierend, sehr sauber und nachhaltig.

18,00 Krenn, Kren-Gin, 2015, 42%

Würzige, leicht bissige Aromatik, Zitrus- und Limettenduft, fruchtig, laut, fast parfümiert, Fichten- und Badesalznoten, sehr intensive und prägnante Nase / am Gaumen würzig und pikant, rassig und nervig, kernige Kraft und Tiefe, sehr schön gereift / druckvoll und sehr dicht im Abgang, auch leichte Bissigkeit.

17,50 Latschen/Pfau, Gin 7, 2016, 43%

Sehr eigenwillige Nase, Zitronendrops, fruchtige Würze, ein Hauch Obstler / am Gaumen deutlich Gurke spürbar, dazu etwas Honigmelone, pur getrunken eher laut und auffallend / guter Biss, druck- und kraftvoll, auch sehr würzig, aber ungewöhnlich / anhaltend und einprägsam.

18,40 Parzmair, Gin „Mei Dschin“, 2017, 43%

Klassische, duftige Wacholderaromatik, fruchtig-frische Zitrusnoten / rassige, pikante Würzigkeit am Gaumen, füllige Balance, fein nuancierte Gewürznoten, exotisch, Kreuzkümmel und Koriander / trotz spürbarer Jugendlichkeit sehr fein und austariert.

17,50 Zöchmeister, Gin – Wacholdergeist 2017, 44%

Dezente Nase, sehr feinwürzig, deutlich Heu und Wacholder / sehr kräftig und präsent am Gaumen, würzig mit Extrakt Süße, leicht schwankende Balance, wirkt etwas parfümiert, Badesalz / noch jugendlicher Biss und gewisse Schärfe, fällt im Abgang deutlich ab.