

Nr. 07 | 2014

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR



RIESLING-FINALE FRUCHT UND FINESSE

WEINTOUR INS KREMSTAL GENUSSREGION AN DER DONAU

ISTRIEN FÜR GOURMETS FISCH, WEIN, TRÜFFEL & CO.

SCHOKO & SÜSSWEIN PERFEKTE PARTNER

BEST OF SCHNAPS HOCHPROZENTIGE PERFEKTION

Foto: L.Wimedia-Archiv, Shutterstock



€ 5,90

P.b.b. GZ 022030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten

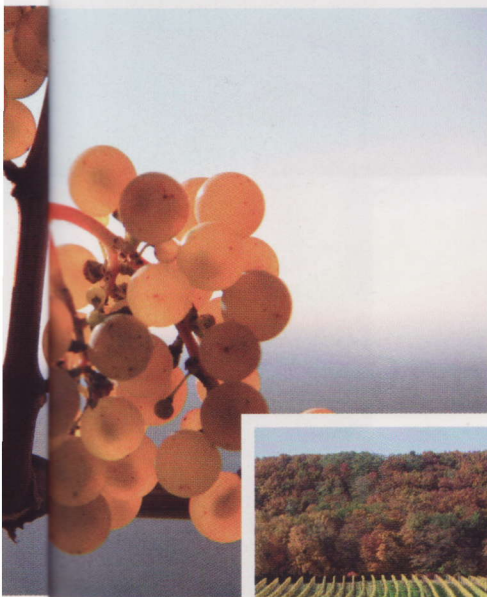
AKTUELLES

VERKOSTUNGEN

WEINLESEN

WISSEN

GOURMET



RIESLING-FINALE

Die bereits als Jungweine überzeugenden 2013er-Rieslinge haben die hohen Erwartungen erfüllt. Eine überzeugende Performance lieferten nicht nur die allerbesten Rieslinge, auffällig war darüber hinaus das höchst zufriedenstellende Durchschnittsniveau. Bemerkenswert: Vor den Wachauer Rieslinggrößen konnte sich ein Kamptaler gleich mit zwei Weinen an der Spitze behaupten.



PINOT BLANC & CHARDONNAY

Die mehrheitlich aus dem Jahrgang 2012 stammenden weißen Burgunder überzeugten in der Spitze mit Harmonie, Tiefgang und Potenzial. Diesmal geht der Sieg zurück ans Burgenland, dicht gefolgt von steirischen Burgundergranden und einem Wiener Sortenspezialisten.

WEINREISE KREMSTAL

Grüner Veltliner und Riesling dieser Herkunft gehören zu den besten Österreichs. Doch das Kremstal hat noch mehr zu bieten: Unsere Weintour führt zu gestandenen Wirtshäusern, feinen Restaurants und ausgezeichneten Heurigen sowie empfehlenswerten Unterkünften zwischen Krens und Senftenberg.



PRIMA PRÄDIKATE ZUM SCHOKODESSERT

Süßspeisen auf Basis von Schokolade bedürfen einer dazu abgestimmten Weinbegleitung. Wir haben zur Kakaobohne die Weinklavatur vom trockenen Weißwein über Spät- und Auslesen bis hinauf zu den Hochprädiakaten gespielt.



BEST OF SCHNAPS

Dem perfekten Brand auf der Spur: Vene Maier und Hermann Botolen kosteten für Vinaria die aktuellen Schnäpse der besten Destillateure. Das spannende Match um den Titel „Schnaps des Jahres 2014“ hat ein Brenner aus Niederösterreich knapp für sich entschieden.

Gruaud Larose Vertikale	10
Buchtipps	14
Selection Süßes Gold Burgenland	17
Neuer Hillinger-Weinshop	18
Wein & Genuss Linz	19
Super aus dem Markt	22
Ehrung für Bernulf Bruckner	24
Hebi's Kolumne	145

Riesling-Finale	26
Högl-Vertikale	42
Burgunder-Reserven Weiß	46
Heuriger Konrad	57
Veltliner & Riesling 2010	58
Guigal-Vertikale	64
Weinviertel DAC Reserve	66

Domäne Wachau	70
Zweigelhase	72
Weingut Oppelmayer	74
DAC-Sieger Burgenland	75
Krachers neue Kollektion	76
Weinkellerei Lenz Moser	82
Auf ein Glas mit Hermann Botolen	84
Contratto	86

David Schildknecht: Weingartenkauf	88
Weinwissen: Winzergemeinschaften	93

wachau GOURMETfestival	96
Weinreise Kremstal	98
Wein & Schokodesserts	112
Tonic & Gin	118
Istrien	120
Best of Schnaps	130

BEST OF SCHNAPS 2014

Spannendes Match um den Titel

Vene Maier und Hermann Botolen haben die aktuellen Schnäpse der besten Destillateure verkostet. Vinaria verleiht den höchstbewerteten Schnapsbrennereien die Siegertitel. *Text: Vene Maier, Fotos: Erich Reismann, Kurt-Michael Westermann*



Wir haben einen Sieger: Dabei ging es knapp wie bei einem WM-Slalom auf dem Ganslernhang zu, liegen doch die Zweitplatzierten lediglich ein paar Hundertstelpunkte hinter dem strahlenden Sieger. Es gewinnt die Brennerei Wetter aus Misingdorf ganz knapp vor den punktgleichen Brennereien Krenn aus dem Yspertal und Rochelt aus dem Inntal. Alle drei Brennereien, die sich auf dem Stockerl mit dem Titel „Brennerei des Jahres 2014“ wiederfinden, haben sich letztlich mit je vier Sortensiegern durchgesetzt. Ausschlaggebend für die Ermittlung der Stockerlplätze waren dann die Wertungen bei den zweiten und dritten Plätzen. Ganz nach olympischem Vorbild.

Es war spannend wie schon lange nicht. Letztlich hat ein Schnaps den Ausschlag gegeben, und das wurde dann auch gleich unser „Schnaps des Jahres 2014“: der Edelbrand von der Williamsbirne aus dem Jahr 2011 von Reinhard und Helga Wetter. Ein betörend fruchtiger und eleganter Schnaps aus vollreifen und saftigen Birnen, der sich in einem hochklassigen Match mit einem halben Dutzend anderer hervorragender Williamsbrände durchgesetzt hat.

Man nehme nur den Williamsbrand aus dem Jahr 2010, ebenfalls aus dem Hause Wetter, oder die edlen Brände aus nämlicher Frucht von den Brennereien Reisetbauer und Parzmair – beides Schnäpse, die ebenso jederzeit eine Williams-Verkostung gewinnen können, was auch für den Williamsbrand von Rudi Schwarzer gilt. Bei uns ging der W47 von Schwarzer leider „leer“ aus, weil dieser dichte und kompakte Schnaps trotz einer Punktezahl von 19,25 nur den 5. Platz im Sortenranking belegte. Das war ein Pech, zeigt aber auch, wie hochklassig gerade die hervorragend bestückte Williams-Verkostung war.

Noch eine Bemerkung zum Williams-Ranking: Kernobst-Spezialist Reinhard Wetter hat gleich mit zwei Williamsbränden gewonnen, die aus den Jahren 2011 und 2010 stammen – zwei in Sachen Wetterbedingungen höchst unterschiedliche

Toplist

1. **Wetter**, 4x Sortensieger, **Brennerei des Jahres 2014**
2. **Krenn**, 4x Sortensieger, **Brennerei des Jahres 2014**
2. **Rochelt**, 4x Sortensieger, **Brennerei des Jahres 2014**
4. **Guglhof**, 3x Sortensieger
5. **Reisetbauer**, 3x Sortensieger
6. **Gölles**, 3x Sortensieger
7. **Ziegler**, 2x Sortensieger
8. **Parzmair**, 2x Sortensieger
9. **Latschen**, 1x Sortensieger
10. **Lagler**, 1x Sortensieger
10. **Schüller**, 1x Sortensieger

Jahrgänge, denen „der Reinhard Wetter“ jedoch zwei brillante Schnäpse ähnlich herausragender Qualität entlockt hat. Das ist ein eindeutiger Beweis dafür, dass dieser Mann einfach ein großer Köhner im Umgang mit Früchten – seinen eigenen zumal – ist. Also vor allem auch ein Zeichen von überragender Qualitätsarbeit.

Dieses also qualitativ herausragende Arbeit, leisten auch andere heimische Schnapsbrenner: Alexander Rainer, der seit dem Tod von Gründer Günter Rochelt dessen einzigartige Brennerei führt und seither Jahr für Jahr mit neuen Glanzlichtern versieht, ebenso wie Hans Krenn, der umtriebige Wirt und Schnapsbrenner aus Stangles im Yspertal, der mit viel Herz und Leidenschaft für die Sache des 100 Prozent echten Schnapses ausgestattet ist. Wie alle Schnapsbrenner reichen auch Rainer und Krenn nur jene Schnäpse zur Vinaria-Verkostung ein, die neu im Programm sind. Allerdings stehen im aktuellen Angebot der Brennereien – siehe dazu etwa die Best-of-Liste der Brennerei Rochelt – noch eine Reihe von Schnäpsen, die wir bereits in einem der vergangenen

Jahre beurteilt haben. In unser Jahresranking fließen freilich nur jene Proben ein, die wir im jeweiligen Jahr verkostet und bewertet haben.

Ohne unser Ranking selbst meucheln zu wollen, ist dies ein Aspekt, den der Leser quasi mitdenken soll. Schließlich wollen weder die Produzenten jedes Jahr dieselben Schnäpse von uns verkosten lassen, noch wollen die Konsumenten wissen, ob wir dieselbe Probe ein oder zwei Jahre später gleich beurteilen und bewerten wie bei der Erstverkostung. In aller Regel verändern sich die Schnäpse, wenn sie einmal in Flaschen gefüllt sind, nicht mehr so stark, dass eine wirklich gravierende Verbesserung (oder Verschlechterung, was allerdings auch manchmal der Fall sein kann) zu vermelden wäre. Und weil der Schnaps so eine stabile innere Gemütslage aufweist, ist er auch ein Garant für über Jahre gleichbleibende Qualität.

Solche Garantien von stets hoher bis höchster Qualität weisen auch die anderen Betriebe auf, die es in unsere Liste der Top Ten geschafft haben. Alois Gölles und

Hans Reisetbauer, Anton und Christoph Vogl von der Brennerei Guglhof, die Brennereien Parzmair und Ziegler sowie die Pfau-Brennerei von Valentin Latschen sind alles wahre Größen einer Branche, deren guter Ruf ihnen mittlerweile weit über die Grenzen vorausseilt. Gölles und Reisetbauer braucht man nicht extra hochleben zu lassen, auf ihre Verdienste dürfen wir dennoch mit dem Hinweis aufmerksam machen, dass beide schon den Titel „Brennerei des Jahres“ in ihren Häusern ausstellen dürfen und beide auch noch einen „Schnaps des Jahres“ offerieren. Mit jeweils drei Sortensiegern zählen beide Brennereien auch heuer wieder zu den ganz Großen.

Der Guglhof aus Hallein ist ja bereits eine Institution mit dem Charakter eines traditionellen Leitbetriebs. So viele hochwertige Schnäpse aus einem alten Lagerbestand kann wohl kein zweiter Betrieb im Land der Berge aufweisen, und so viel an neuen und frischen Bränden, wie sie im Guglhof Jahr für Jahr gebrannt werden, gereichen jedem Betrieb zur höheren Ehre. Erste, zweite und dritte Plätze sammelt der Guglhof wie andere Schwammerln, und es sind wie immer nur die subjektiven Kleinigkeiten, die letztlich das Ranking bestimmen. Zu den Big Five der heimischen Schnapsbranche gehört der Paradebetrieb aus Salzburg ja allemal, und auch heuer hat er mit einem ganzen Dutzend Bränden auf dem Stockerl die umfangreichste Range abgeliefert.

Die Brennerei Parzmair ist mit der Betriebsübernahme durch Franz Ratzinger quasi ein Newcomer in unseren jährlichen Verkostungen, zeigt sich aber jetzt schon kontinuierlich in hervorragender Form – dieses Jahr mit zwei Sortensiegern, einem auffälligen und fein balancierten Gin und einem saftigen und sehr schönen Kirschbrand. Dazu lieferte Ratzinger mit der Williamsbirne aus dem Jahrgang 2013 einen herrlich erfrischenden und mit hoher Typizität ausgestatteten Williamsbrand. Dazu einen erstklassigen Ribiselschnaps und ebensolche Brände von der Quitte und der Vogelbeere.

Fast erwartungsgemäß liefert die traditionsreiche und vor allem in Deutschland berühmte Brennerei Ziegler Jahr für Jahr Produkte von enormer Kraft und Dichte. Was die Herren Langlois und Marée im schönen Städtchen Freudenberg am Main in die markanten Flaschen der Brennerei

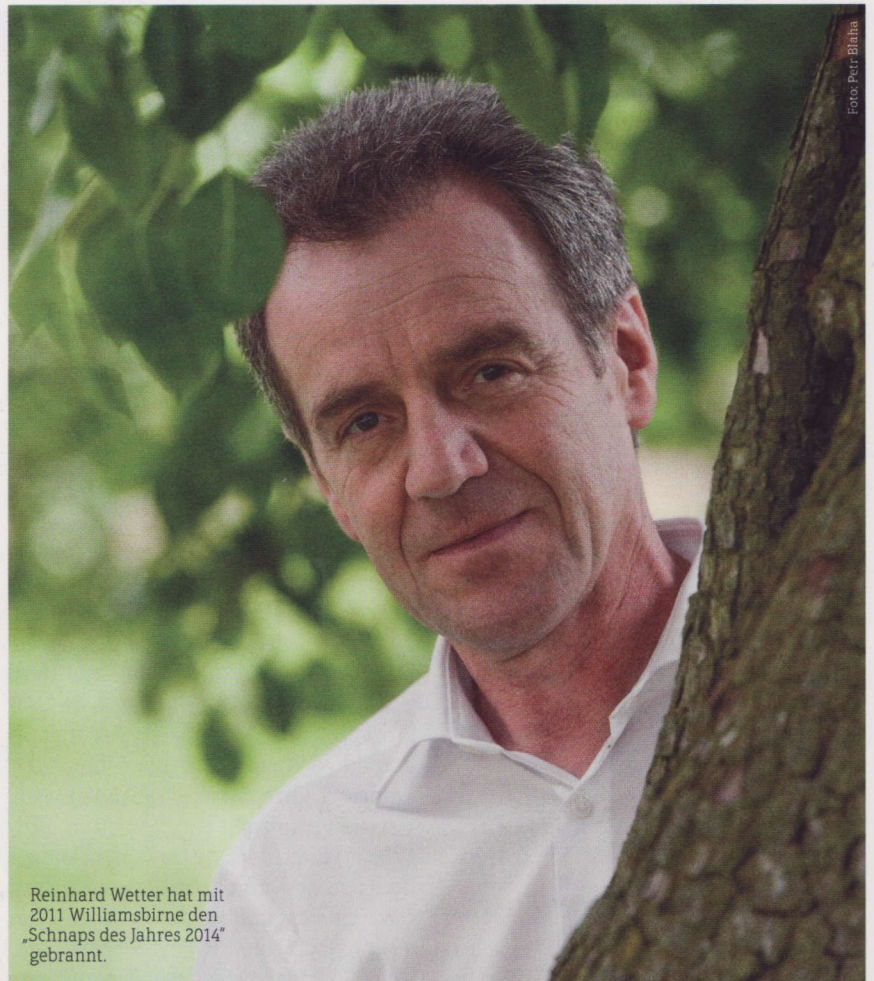
Ziegler füllen, hat schon jene hohe Klasse, die dem Ruf der Brennerei auch wirklich gerecht wird. Das gilt nicht nur für die Prunus-Destillate (beide Sortensieger sind Zwetschgenbrände, der eine reif und fassgelagert, der andere von klarer Optik und ebensolcher Fruchtigkeit), sondern auch für die meisten anderen Brände aus Kern- und Steinobst.

Natürlich sind auch die vielen kleinen Betriebe, die mit Sorgfalt und großem Können ihre Schnäpse brennen, jederzeit in der Lage, einen, zwei, drei und mehrere großartige Brände zu produzieren. Man sehe sich nur diese Feinheiten an, die dieses Jahr bei uns glänzend abgeschnitten haben.

Da ist etwa die Brennerei Schüller aus Maria Taferl, eine alte und traditionelle Manufaktur für Gebranntes, die mit drei Klassikern – Kriecherl, Holzbirne und Weichsel – im Ranking gepunktet hat. Gleich wie die Brennerei Lagler aus Kukmirn, die das Erbe des viel zu früh ver-

storbenen Meisters Kurt Lagler weiterführt und mit ihrem Pannonia-Korn-Malt eine markant ausgefeilte Spezialität anbietet. Oder die Brennerei Wurm & Wurm, in der seit wenigen Jahren Franz Wurms Tochter Irene das Zepter schwingt – und gleich mit einer ausgefeilten Produktlinie überzeugt. Bei uns war es dieses Jahr insbesondere der Edelbrand von der Weichsel, der als Sortensieger auf die oberste Stufe gehoben wurde.

Und wir freuen uns über alte Bekannte und ihre Schnäpse, die – wie der schon erwähnte Rudolf Schwarzer aus Lienz in Osttirol – mit einem feurigen Marillenbrand und einem ungekünstelt-erdigen Kartoffelbrand überzeugten, ebenso wie über uns bis dato unbekannte Schnapsbrenner wie Christian Zöchmeister aus Wallern im Seewinkel, der mit seinem Brand aus vermischten Birnen einen Sensationserfolg landen konnte: 19,5 Punkte und somit nur knapp am Titel „Schnaps des Jahres“ vorbei. Wir gratulieren!



Reinhard Wetter hat mit 2011 Williamsbirne den „Schnaps des Jahres 2014“ gebrannt.

Foto: Petr Blaha

KATEGORIE KERNOBST

19,25 Guglhof, Alter Birnenbrand, 2005, 40 %

***** Fette Frucht, reif, weich und saftig, duftige Klarheit, warme Röstnoten, balancierte Vanille in der Nase/sensationell frische und saftige Birne am Gaumen, aromatische, tiefe Würznoten, weich und mollig, ein Rubens pur/präsent und reintonig im Abgang, feine Stilistik, ein Knaller. Top!

18,50 Guglhof, Gravensteiner Apfel-Brand, 2008, 42 %

**** Klare, helle Apfelnase, fruchtig, fein und mit Eleganz, nervig, rauchige Würze/sehr dicht und konzentriert am Gaumen, saftige Balance, charaktervoller Auftritt/intensiv, klassisch, sehr fein mit schöner Länge.

18,75 Haus der edlen Brände, Apfel aus dem Fass, 2011, 44 %

**** Kräftige Frucht, dicht und sehr röstig, Noten von Honig, Vanille und Haselnuss/saftig, fast fett am Gaumen, tiefe Würze, sehr präsent, agile Jugendlichkeit, zupackende Stilistik, wohlgeformte Athletik/noch etwas juvenile Schärfe, aber fruchtig und mit gewisser Eleganz im Abgang.

19,00 Lagler, Quittenbrand, 2013, 39 %

***** Dunkle Nase, etwas staubig, aber typische Frucht/zarte und filigrane Stilistik, schöne Würzlandschaft, rauchig und füllig, ausgewogene Balance/harmonisch, saftig, warm, sehr fein mit guter Länge.

19,50 Parzmair, Gelbe Williamsbirne, 2013, 41 %

***** Sehr duftig, viel Frucht in der Nase, sauber und klar, weich, saftig, fleischig/süß, dicht und aromatisch am Gaumen, feinwürzige Fülle, saftig-reife Frucht, rauchige Eleganz/pürierte Frucht im Abgang, pure Finesse und schöne Balance.

18,75 Parzmair, Quittenbrand, 2013, 42,3 %

**** Helle, klare Nase, Apfelnote, intensiv, aber nicht laut, kühle Note, elegant/feinwürzig, pikant und rassig am Gaumen, gute Fruchtigkeit, schöner Schmelz, kompakt, saftig, reif und balanciert/rustikaler Typus mit gutem Druck im Abgang.

18,00 Pfau, Kärntner Mostbirne, 2010, 43 %

**** Kräuterwürzige Nase, dezent, fast neutral, sauber, kernige Frucht Typizität/rustikale Würze am Gaumen, rauchig, robust und konzentriert, dicht und kraftvoll, festfleischig/wuchtige Rustikalität im Abgang, positiv-ländlich, anhaltend, durchgängig.

19,50 Reisetbauer, Quitte, 2010, 41,5 %

***** Frische Nase mit kühler Note, würzig und feurig, klassische Typizität/knackfrischer Körper, sehr würzig, sauber und klar, pure Finesse und Balance, pikant und elegant mit schöner Harmonie/präzise, lang, sehr authentisch, ein Paradebeispiel.

19,50 Reisetbauer, Williams, 2010, 41,5 %

***** Klare, schöne Nase mit viel Frucht, würziger Tiefgang, klare Typizität/saftig-frische Birnen, total fruchtypisch am Gaumen, intensiv und sehr würzig, mit Biss und Substanz/ausgereifte Balance mit Harmonie und Eleganz/sehr saftige Textur, anhaltend, tolle Länge.

18,00 Schüller, Holzbirne, 2013, 41 %

**** Eigenwillige, würzige Nase, steinobstbetont (etwas Kirsche und Zwetschke), dann aber doch noch fruchtypische Aromen/dicht und stoffig mit feiner Fruchtigkeit am Gaumen, kühle Struktur, reife Note, saftig und balanciert/rauchig, würzig und pikant im Abgang.

19,00 Wetter, Apfel fassgelagert, 2003, 41 %

***** Reife Apfelnote, viel Frucht, weiche, harmonische Nase, florale Aromen/reintonig und sehr klar im Ausdruck, sauber, vielschichtig, feinwürzige Aromatik/auch verspielte Nuancen, heiter und fröhlich/würzig, füllig und mit viel Finesse im Abgang.

19,00 Wetter, Cox Orangen Renette 2009, 43 %

***** Würzig-warme Nase, fleischig und typisch, extrem duftig, fruchtig, mit Finesse, Hauch Banane/sehr festes Fleisch, fest und konzentriert am Gaumen, füllige, feine Saftigkeit/würzig und pikant im Abgang, wunderschön.

18,00 Wetter, Gravensteiner, 2009, 43 %

**** Fest und geschlossen, feine Würznoten, pikant und rauchig in der Nase/am Gaumen etwas schärfer wirkend, aber gute Würze und festes Fleisch/saftig und konzentriert im Abgang, mit leichtem Fehlon.



GEWINNER KATEGORIE KERNOBST

APFEL

1. Wetter, Cox Orangen Renette 2009
2. Guglhof, Gravensteiner Apfel-Brand, 2008
3. Wetter, Gravensteiner, 2009, 43 %

ALLGEMEIN

1. Zöchmeister, Birnenbrand, 2013, 39,5 %
2. Schüller, Holzbirne, 2013, 41 %
3. Pfau, Kärntner Mostbirne, 2010, 43 %

WILLIAMSBIENEN

1. Wetter, Williams, 2010, 43 %
2. Wetter, Williams, 2011, 43,5 %
3. Parzmair, Gelbe Williamsbirne, 2013, 41 %
- Reisetbauer, Williams, 2010, 41,5 %

QUITTE

1. Reisetbauer, Quitte, 2010, 41,5 %
2. Lagler, Quittenbrand, 2013, 39 %
3. Parzmair, Quittenbrand, 2013, 42,3 %

OBSTBRAND FASSGELAGERT

1. Guglhof, Alter Birnenbrand, 2005, 40 %
2. Wetter, Apfel fassgelagert, 2003, 41 %
3. Haus der edlen Brände, Apfel aus dem Fass, 2011, 44 %

19,75 Wetter, Williams, 2011, 43,5 %

***** Saftige, würzige, ganz klare und wunderbare Nase, hoch konzentriert, fette Textur, voll und klar/stoffig und dicht am Gaumen, festes Fruchtfleisch, saftig und reif, klare Körpersprache und komplexe Textur, kraftvoll und würzig, tolle Balance und tiefe Finesse/viel Frucht mit jugendlicher Intensität, ein Glanzstück, sensationell!

19,75 Wetter, Williams, 2010, 43 %

***** Warm, fest, geschlossen in der Nase, dicht und stoffig, rauchige und kernige Würzigkeit/saftige Textur, konzentriert, ruhige Noblesse, floraler Körper, vielschichtig und reif, komplex, grandioser Tiefgang/toller Abgang mit Kraft und Würze, konzentrierter, fester Körper, Länge und Substanz.

19,50 Zöchmeister, Birnenbrand, 2013, 39,5 %

***** Fleischig, dichte, fette Nase, sehr, sehr duftig und fruchtypisch, total schöner Sortencharakter/schöne Aromatik und Balance am Gaumen, füllig mit beeindruckender Finesse, sehr würzig/auch etwas rustikal im Charakter, robuste Würzigkeit, sehr anhaltend, nahezu perfekt.



Kontinuierlich unter den Besten: Anton jun., Anton sen. & Christoph Vogl vom Guglhof



Hans Krenn gehört seit Jahren zu den Spitzenbrennern Österreichs.

KATEGORIE STEINOBST

18,50 Gölles, Kriecherl, 2011, 43 %

**** Würzige, dichte Nase, tolle Frucht mit klarer Struktur, elegante Note/konzentriert, dicht und saftig am Gaumen, weiche und stoffige Textur, fester Körper, geschlossen, reif und ganz typisch/viel Pikanz und Würzigkeit auch im Abgang, lang und anhaltend.

18,65 Guglhof, Marillen Brand, 2011, 42 %

**** Schöne, typische Nase, fleischige Würze, warm und konzentriert/präzise Frucht am Gaumen, dicht und charaktervoll, gutes Volumen und aromatische Intensität/würzige Balance mit Saft und Wärme, saftig und sehr fein/anhaltende Länge mit schöner Harmonie.

18,50 Guglhof, Kirsch Brand, 2008, 42 %

**** Intensive Nase, feiner Steinton und saftiges Fleisch, schöne Balance/herzhafter Charakter, würzig und rauchig am Gaumen, pikant, etwas rustikaler Stil, dezente Papiernote/fest, robust und kernig im Abgang, leicht bitterer Steinton.

18,25 Guglhof, Kriecherl Brand, 2010, 42 %

**** Feine Stilistik, kühle und klassische Nase, fruchtig, filigran, elegant/schöne Pikanz und feste Würzigkeit am Gaumen, klare Frucht, süffig mit guter Balance, elegante Stilistik und viel Finesse/schöner Abgang mit anhaltender Würze.

18,75 Guglhof, Alter Zwetschkenbrand, 2005, 40 %

**** Saubere, klar erkennbare Frucht in der Nase, duftig und feinwürzig, kernig, harmonisches Holz/saftig und rund am Gaumen, weiche Textur mit schöner Würzigkeit, röstige Cognacnoten, nuanciert und feingliedrig/harmonische Balance und sehr viel Finesse im Abgang.

18,50 Guglhof, Zwetschken Brand, 2009, 42 %

**** Klare Nase mit typischer Frucht, noble Finesse, ruhig und dezent/klare und feinwürzige Stilistik, würzig und fleischig am Gaumen, druckvoll mit saftiger Textur, ausgereifte Finesse und schöne Balance/feinwürzige Nuancen auch im Abgang, deutliche und sehr klare Typizität.

18,75 Krenn, Marillenbrand, 2013, 41,9 %

**** Warme, fette Nase mit konzentrierter Frucht, klar, intensiv und klassisch, würzige Note/dichte und typische Präsenz am Gaumen, saftige Textur mit Biss und jugendlicher Frische, würzige Steinnote mit rustikaler Herzhaftigkeit/kräfzig mit klassischer Ausprägung, gute Präsenz und Länge, schöne Substanz.

18,50 Lagler, Kirschbrand, 2013, 40 %

**** Sehr schöne, typische Nase, warm und fleischig, sehr fruchtig, klassisch, eine Spur dropsig, fast kitschig/Fleisch und Saft am Gaumen, dicht, weich und stoffig/tiefe Struktur, saftiger Body, feine Stilistik mit herber Finesse und Eleganz/herzhaft und weich im Abgang, „Faserschmeichler für Damen“.

19,00 Parzmair, Kirschenbrand, 2011, 43,5 %

**** Warm und herzlich, dunkle, reife Frucht in der Nase, feinfruchtig, mit leisem Steinton/festfleischig, dicht und kräftig am Gaumen, wunderbare Balance, füllig, würzig und extraktreich/reif und saftig im Abgang, Finesse pur und schöne Stilistik.

18,50 Pfau, Zwetschke, 2009, 43 %

**** Tiefe, blaue Fruchtigkeit, würzig und typisch, dezent metallische Note/saftige und klare Ausprägung am Gaumen, schöne Frucht mit tiefer Würze, warme, würzige Balance, rustikale Typizität/mit viel Druck und reifer Klarheit im Abgang.



GEWINNER KATEGORIE STEINOBST

MARILLE

1. Schwarzer, Marille M47, 2011, 47 %
- Krenn, Marillenbrand, 2013, 41,9 %
3. Guglhof, Marillen Brand, 2011, 42 %

KIRSCH

1. Parzmair, Kirschenbrand, 2011, 43,5 %
- Reisetbauer, Kirsche, 2010, 41,5 %
3. Lagler, Kirschbrand, 2013, 40 %
- Zöchmeister, Kirschenbrand, 2011, 42 %
- Guglhof, Kirsch Brand, 2008, 42 %

WEICHEL

1. Wurm & Wurm, Weichsel Edelbrand, 2011, 42 %
- Ziegler, Sauerkirsch & Wildsauerkirschbrand, k.A., 43 %
3. Schüller, Weichsel, 2009, 41 %

ZWETSCHKE

1. Ziegler, Zwetschge & Wildpflaumenbrand, k.A., 43 %
2. Pfau, Zwetschke, 2009, 43 %
- Guglhof, Zwetschken Brand, 2009, 42 %

KRIECHERL

1. Schüller, Kriecherl, 2013, 41 %
- Gölles, Kriecherl, 2011, 43 %
- Guglhof, Kriecherl Brand, 2010, 42 %

OBSTBRAND FASSGELAGERT

1. Ziegler, Alte Zwetschge Edelbrand, 2008, 43 %
2. Pfau, Zwetschke vom Fass/Fassprobe, 2007, 43 %
3. Guglhof, Alter Zwetschkenbrand, 2005, 40 %

19,00 Pfau, Zwetschke vom Fass/Fassprobe, 2007, 43 %

***** Dichte, würzige, sehr herzhaft Frucht, frisch und klar in der Nase, klassisch mit harmonischem Holzeinsatz/feingliedrig und vielschichtig am Gaumen, jugendlich-präsente Kraft mit würzige Schärfe, robuster Kern mit trockenen Noten/konzentriert und mit viel Pikanz im Abgang, gute Länge.

19,00 Reisetbauer, Kirsche, 2010, 41,5 %

***** Herzkirschtige Frucht mit Tiefe und Reife, typisch, sauber und klar/warm und füllig mit saftigem Stoff am Gaumen, kraftvolle, reife Balance, feiner Steinton, dicht, konzentriert, mit Eleganz und Harmonie/fester Biss und tiefe Würze im Abgang, reif und präsent.

18,50 Schüller, Kriecherl, 2013, 41 %

**** Ganz typische Frucht, saftiger Extrakt, klar, rund, blaufruchtige Nase, intensive, rauchige Note/fest und saftig am Gaumen, dicht, füllig und pikant, auch wildfruchtige Noten, rustikale Balance/klar, süffig und anhaltend im Abgang, noch leichte Schärfe, schönes Potenzial.

17,75 Schüller, Weichsel, 2009, 41 %

*** Hochgetönte Nase, etwas kitschig, fast parfümiert, filigrane Fruchtaromen/rustikaler Auftritt am Gaumen, herzhaft würzig, schlanker Charakter/auch leicht stumpfe Noten, ländlicher Charme, kräuterwürzig/insgesamt angenehme Stilistik, ehrlich, würzig, herzhaft.

18,75 Schwarzer, Marille M47, 2011, 47 %

**** Klare, helle Frucht, dicht und konzentriert, kräuterwürzig (Wiesenkräuter), reduktive Nase/tiefe Würze mit dichter Frucht am Gaumen, gute Struktur und schöne Balance, kernig und kräftig mit festem Fleisch und maskulinem Körper/rustikal aber präsente Würze im Abgang, gute Länge.

19,00 Wurm & Wurm, Weichsel Edelbrand, 2011, 42 %

***** Fruchttypische Nase, klare Note, dezent grünliche Nuancen, rauchige Würze/füllig mit saftiger Eleganz und herbfrischer Stilistik, klar, fest und kernig am Gaumen/schöne Substanz mit guter Länge, feine Balance und fester Körper.

19,50 Ziegler, Alte Zwetschge Edelbrand, 2008, 43 %

***** Dichte, reife Nase mit schön balanciertem Holz, tolle Intensität, intensiv und typisch/konzentrierte, füllige Textur am Gaumen, komplex und dicht, extraktreich mit unglaublicher Tiefe, saftige und rauchige Würzigkeit/reif und geschlossen im Abgang, sehr würzig mit viel Potenzial.

18,75 Ziegler, Sauerkirsch & Wildsauerkirschbrand, k.A., 43 %

**** Klare, herzhaft Frucht, typische Aromatik, ruhige Nase, noble Zurückhaltung/dicht und würzig am Gaumen, konzentriert mit balancierter Steinnote, schönes Fruchtfleisch, elegante Harmonie/mit Tiefgang, Volumen, Länge und schöner Substanz.

18,75 Ziegler, Zwetschge & Wildpflaumenbrand, k.A., 43 %

**** Klassische Frucht in der Nase, typische Note, klar und intensiv, füllig und konzentriert/saftige Zwetschkenfrucht am Gaumen, festfleischig und geschlossen, dicht, würzig und mit rustikaler Kraft/charaktervoll und mit schöner Länge im Abgang, klare, robuste Typizität.

18,50 Zöchmeister, Kirschenbrand, 2011, 42 %

**** Resche, fescche Nase, herzhaft und rustikal, steinbetont/stoffige Textur, kräuterwürzig, rustikaler Touch, Bittermandel im Vordergrund, auch am Gaumen robuste Steinnote/druckvoll im Abgang, gute Länge und schöne Substanz.

KATEGORIE BEERENOBST

19,25 Gölles, Himbeere, 2011, 43 %

***** Weiches, warmes Duftbild, feine Eleganz, fruchtig, klar und frisch/intensive, kraftvolle Frucht am Gaumen, sehr präsent, reife Beeren, viel Kräuterwürzigkeit und saftiger Extrakt, weiche Textur/feine Harmonie und Balance, dichter Schmelz, rund und opulent im Abgang.

19,25 Gölles, Vogelbeere, 2012, 43 %

***** Klare, würzige Frucht, klassische Typizität, frisch und duftig, dichte Kräuternoten/hohe Eleganz am Gaumen, feinfruchtige Würznoten mit Harmonie und Balance, fülliger Extrakt, saftiger Schmelz/weicher Stil, würzig und pikant, reife Eleganz, Charme und Finesse im Abgang.

18,50 Guglhof, Holler Brand, 2008, 43 %

***** Tolle Nase, intensiv, rauchig und würzig, auch noble Eleganz/feinfruchtige Würzigkeit, exotische Gewürznote, saftige Textur, extraktreicher Körper, pikant, fest und stoffig/würzig und elegant im Abgang, subtil und anhaltend.

19,25 Krenn, Waldhimbeerbrand Reserve, 2010, 50,7 %

***** Dezent verwaschenes Duftbild, etwas maischige Noten, dahinter auch zarte Fruchtigkeit/deutlich klarer und besser am Gaumen, füllige Frucht, kraftvoll und ausbalanciert mit kerniger Textur, ein Konzentrat/fest, kompakt, athletisch mit Volumen und Power, kraftvoller, feuriger Abgang.

18,50 Parzmair, Holunderbrand, 2013, 43,5 %

***** Tiefe Frucht, konzentriert und dicht, leicht flüchtige Nebentöne in der Nase/erdige Noten, Waldboden und Moos, klare Frucht am Gaumen, etwas ungestüme Ausprägung, aber feine Balance/viel Finesse und erfrischende Anmutung im Abgang, schöne Länge.

19,00 Parzmair, Schwarze Johannisbeere, 2013, 43,5 %

***** Ganz tolle und typische Nase, frische und kernige Frucht, würzige Aromatik, intensive Rauchigkeit/sehr viel Würze am Gaumen, blättrig und Wiesenkräuter, auch dunkle Aromen, Lakritzennote/stoffig, wild und ungestüm, dennoch harmonische Textur, rauchig-robuster Charakter, gute Länge, sehr authentisch.

19,25 Pfau, Ribisel, 2007, 43 %

***** Großartige Frucht mit perfekter Aromatik, würzige Fruchtigkeit, sehr typische Nase/schöne Würzigkeit auch am Gaumen, sensationelle Stilistik mit erfrischender Note, kernige Textur mit balancierter Würze/fest und kompakt im Abgang, gute Länge.

19,00 Reisetbauer, Himbeere, 2011, 41,5 %

***** Frische Beeren, duftig, sauber, wildblättrig, sehr würzig, Schokonote/stimmig und saftig am Gaumen, feine Fruchtigkeit, Zitrus und Kräuterwürze, füllig und pikant/elegant mit schönem Extrakt, balanciert und harmonisch, schöne Finesse bis in den Abgang, sehr fein, sehr schön.

18,75 Reisetbauer, Holunder, 2010, 41,5 %

***** Klare Frucht, dunkel, warm, rauchig, klassisch, intensive, elegante Nase/sehr schöne Würzigkeit am Gaumen, elegante Ausformung, fest und kernig, harmonische Balance und reife Eleganz/feingliedrig im Abgang, klar und sauber mit feiner Schärfe.

18,65 Reisetbauer, Vogelbeere, 2011, 41,5 %

***** Klar, kräftig und intensiv, feurige Nase, kräuterwürzig, typisch und reintonig/rauchige Würzigkeit am Gaumen, wilde Waldaromen, blättrig, kernig und zupackend/schöne Balance, maskuline Textur, charaktervoll, mit Biss und guter Länge.

19,25 Rochelt, Schwarzer Holunder, 2003, 52 %

***** Dezent Nase mit wildfruchtigen Nuancen, würzige und exotische Komponenten, dunkle Beeren, erfrischende Zitrusnote/Stängel und Blätter, „klassischer“ Holunder, konzentriert, würzig und rauchig, mehr die feinwürzige und elegante Ausformung, zupackend am Gaumen, tiefe Struktur und kompakte Eleganz/vollmundig und animierend im Abgang.

19,25 Rochelt, Schwarze Ribisel, 2009, 52 %

***** Feinwürziges und subtiles Aromenspiel, pure Frucht, etwas Graphit, dunkelbeerig und tief/viel Würze, tiefe Frucht, zupackend, athletisch, wilde, rauchige Waldnote, warm und erdig, mit feinen Bitternoten, schöne Harmonie, perfekte Balance und pure Finesse/einprägsam und druckvoll im Ausklang, tiefgehende Würze, sehr anhaltend.

19,25 Rochelt, Wilde Vogelbeere, 2005, 52 %

***** Typische und klassische Aromatik, kernige, wildwürzige Nase, Lagerfeuer, herbe Klarheit, sehr authentisch/dichte und sehr würzige Struktur am Gaumen, rauchig, intensive und feste Würzigkeit, Intensität und Komplexität/konzentriert, tolle Länge, perfekte Struktur/wildwürziger Charakter, nuancenreich, mit reifer Balance.

Foto: Rochelt



GEWINNER KATEGORIE BEERENOBST

HIMBEERE

1. Gölles, Himbeere, 2011, 43 %
Krenn, Waldhimbeerbrand Reserve, 2010, 50,7 %
3. Reisetbauer, Himbeere, 2011, 41,5 %

HOLUNDER

1. Rochelt, Schwarzer Holunder, 2003, 52 %
Reisetbauer, Holunder, 2010, 41,5 %
Parzmair, Holunderbrand, 2013, 43,5 %
Guglhof, Holler Brand, 2008, 43 %

RIBISEL

1. Rochelt, Schwarze Ribisel, 2009, 52 %
Pfau, Ribisel, 2007, 43 %
3. Parzmair, Schwarze Johannisbeere, 2013, 43,5 %

VOGELBEERE

1. Rochelt, Wilde Vogelbeere, 2005, 52 %
Gölles, Vogelbeere, 2012, 43 %
3. Reisetbauer, Vogelbeere, 2011, 41,5 %



KATEGORIE OBSTBRAND CUVÉE

18,75 Guglhof, Apfel-Birne Cuvée, 2010, 42 %

**** Sehr schöne und fruchtige Nase, deutlich Birne erkennbar, dazu verwobene Apfelaromen, konzentriert/viel Biss am Gaumen, fleischige Textur, direkte und präzise Frucht, voller Körper mit Saft und Kraft/schöne Sortenausprägung, gute Balance, komplexe Vielfalt/wunderschöner Ausklang, ein Paradeobstler!

19,00 Wetter, Wetterfrosch, 2010, 43 %

***** Kernige und saftige Nase, frische Obstlerneroten, duftig, reintonig, sauber, druckvoll/feine und sehr würzige Noten am Gaumen, unkompliziert, füllig, dicht und rauchig, saftig und kernig, rustikaler Schmelz/schöne Stilistik, macht einem Obstler alle Ehre.

18,85 Wetter, Wetterhexe, 2009, 43 %

***** Feine Nase und Frucht, tiefblaue, würzige Nase, auch grünliche Reflexe, animierende und präzise Fruchtigkeit/sehr pikant und würzig auch am Gaumen, kernige Stilistik und komplexe Textur, klare Fruchtbestandteile, Bitterschoko, schön verwoben und harmonisch/stimmig im Abgang, zupackende Stilistik, lang und anhaltend.

18,75 Schwarzer, Tiroler Pregler, 2011, 48 %

**** Duftig, intensiv, wuchtige Nase, rauchig, kernige Rustikalität/Kuchenaromen am Gaumen, Apfelstrudel und Rosinen, würzig abgefedert, maskuliner Körper, kraftvoll und dicht, dabei weiche und kernige Textur/viel Druck und Würzigkeit, leicht adstringierend im Abgang.

GEWINNER KATEGORIE OBSTBRAND CUVÉE

ALLGEMEIN

1. Wetter, Wetterfrosch, 2010, 43 %
2. Wetter, Wetterhexe, 2009, 43 %
3. Schwarzer, Tiroler Pregler, 2011, 48 %
Guglhof, Apfel-Birne Cuvée, 2010, 42 %



Prüfender Blick des Meisterbrenners
Alexander Rainer (Brennerei Rochelt).

KATEGORIE TRESTER- & TRAUBENBRAND

18,25 Guglhof, Traminer Traubenbrand fassgereift, 2007, 40 %

**** Traubige Noten mit Anklängen an Weinbrand, wuchtige Nase mit präsentem Holz/rauchig, würzig und mit gewisser Schärfe am Gaumen, rustikale Anlagen, aber fruchtig und mit balancierter Würze/konzentriert im Abgang, Anklänge an Rosinen, gutes Potenzial.

19,00 Reisetbauer, Trebernbrand Donnhoff/Riesling Eiswein, 2012, 41,5 %

***** Feinwürzige, subtile, aber tolle Nase, sehr viel Frucht mit kühler Aromatik/feine Kräuterwürzigkeit mit viel Pikanz am Gaumen, blumig und rassig mit eleganter Stilistik, auch festfleischig mit fülliger Textur/feinwürzige Schönheit mit Finesse und Eleganz im Abgang, anhaltende Länge.

19,25 Reisetbauer, Trebernbrand Ott/Tausend Rosen, 2006, 44 %

***** Dichte Nase mit rauchiger Würze, kraftvoll und klar, intensive Farbe, feines Toasting/fest und kompakt am Gaumen, füllig und saftige Textur, vielschichtige Komplexität mit rauchiger Textur/feinröstige Noten, viel Würze mit guter Balance, stoffige Substanz, lang und anhaltend.

19,00 Reisetbauer, Trebernbrand Roulot Mersault Charmes, 2012, 41,5 %

***** Warm und füllig in der Nase, klare Fruchtigkeit, Erdbeer-Schoko-Touch und feine Vanillenote/etwas ruhiger und neutraler am Gaumen, würzig und festfleischig/konzentrierter Auftritt, sehr würzig und präsent, dichter Schmelz und viel Extrakt/schöner Druck im Abgang, Balance und Länge.

19,25 Rochelt, Gewürztraminer, 2003, 50 %

***** Ruhige, dezente Nase, feines Tramineraroma, frisch, gewürzig, rauchig/sehr präzise und elegant am Gaumen, großartige Frucht, wiesenfrische Aromatik mit feinen Gewürznoten nach rosa Pfeffer, Zitrus und Macis/viel Finesse und tolle Balance/sehr klar und ruhig im Abgang, würzige und sehr filigrane Stilistik, hohe Eleganz.

18,25 Wurm & Wurm, Muskateller Edelbrand, 2010, 42 %

**** Ruhige, fast neutrale Nase, feinduftiger Ausdruck, etwas verhaltene und kühle Aromatik/schöner Auftritt am Gaumen, feine Stilistik mit duftigen Zitrusnoten, gute Balance und Harmonie, viel Pikanz und Würzigkeit/reif mit schöner Fruchtsüße, anhaltend, sehr schön.



GEWINNER KATEGORIE TRESTER- & TRAUBENBRAND

TRAUBENBRAND

1. Rochelt, Gewürztraminer, 2003, 50 %
2. Wurm & Wurm, Muskateller Edelbrand, 2010, 42 %
Guglhof, Traminer Traubenbrand fassgereift, 2007, 40 %

TRESTERBRAND

1. Reisetbauer, Trebernbrand Ott/Tausend Rosen, 2006, 44 %
2. Reisetbauer, Trebernbrand Donnhoff/Riesling Eiswein, 2012, 41,5 %
3. Reisetbauer, Trebernbrand Roulot Mersault Charmes, 2012, 41,5 %

KATEGORIE WILDFRÜCHTE

19,00 Guglhof, Dirndl Brand, 2010, 42 %

***** Glasklare und ganz typische Frucht in der Nase, marmeladige Note, fett und sehr intensiv/rauchige Würznoten am Gaumen, wildfruchtige Intensität, Brennnessel/dichte und saftige Textur, konzentrierte Würzigkeit, schöne Balance und Tiefgang/schöner Körper, charaktervoll, wilde Aromatik.

19,00 Krenn, Schlehenbrand, 2012, 41,3 %

***** Warme Frucht, konzentriert, kernig, würzig, saftiges Fruchtfleisch, feiner Mandeltouch/sehr schöner Auftritt am Gaumen, intensive, feste Würzigkeit, schöne Balance von Kern und Fleisch, dichter Body, resch und fesck/Volumen und Finesse im Abgang, anhaltend, robuste Eleganz.

19,00 Krenn, Traubenwildkirschbrand, 2012, 41,5 %

***** Ausgeprägte Frucht, tolle Nase mit feinem Marzipan, elegante Ausprägung, Fliederduft/großartige Ausprägung auch am Gaumen, wildfruchtige, dabei subtile Eleganz, klar mit feinwürziger Finesse, schöne Balance und süßige Konsistenz/anhaltend und lang im Abgang.



GEWINNER KATEGORIE WILDFRÜCHTE

ALLGEMEIN

- Guglhof, Dirndl Brand, 2010, 42 %
Krenn, Schlehenbrand, 2012, 41,3 %
Krenn, Traubenwildkirschbrand, 2012, 41,5 %



GEWINNER KATEGORIE SONDERSORTEN

ALLGEMEIN

- Parzmair, Gin, 2014, k.A. %
Guglhof, Gin Alpin, k.A., 42 %
Lagler, Pannonia Korn Malt Strong, 2006, 50 %

KATEGORIE SONDERSORTEN

19,00 Guglhof, Gin Alpin, k.A., 42 %

***** Helle Nase, klar und sauber, duftig mit intensiver Rauchigkeit, harmonisch und balanciert/intensive Kräuterwürzigkeit am Gaumen, komplex, pikant und vielschichtig, mit Tiefe und Kraft/harmonische Botanicals, feine Balance und präzise Konsistenz/mit saftigem Schmelz und guter Länge im Abgang.

19,00 Lagler, Pannonia Korn Malt Strong, 2006, 50 %

***** Ruhige Nase, feine Würznoten, duftig, rauchig und malzig/feine Torfigkeit am Gaumen, fest und kompakt mit trockener Würze, konzentriert mit feiner Balance, saftig und komplex in der Textur/geht schön und deutlich in Richtung Islay-Whisky.

19,00 Parzmair, Gin, 2014, k.A.

***** Klarer Ausdruck in der Nase, würzig und harmonisch, konzentrierte Aromatik, blumig und duftig, blitzsauber/saftig mit schönem Druck am Gaumen, harmonische Gewürznoten, extraktreich, ausdrucksvoll und mit guter Balance/feinwürzige Botanicals mit toller Aromatik, sehr schön und anhaltend.

zur VERKOSTUNG

150 Proben von 15 Betrieben: Das war die Vorgabe für die heurigen Verkostungen von „Best of Schnaps 2014“. Das ist für eine professionelle Verkostung nicht die Welt, aber für ein Verkosterduo, bei dem jeder alle Proben zu beurteilen und zu bewerten hat, doch eine Aufgabe, die sich über acht bis zehn Sitzungen erstreckt. Denn manche dieser Proben, die von den beiden Juroren unterschiedlich bewertet wurden – und wir meinen hier Unterschiede, die mehr als zwei Punkte auf unserer 20-Punkte-Skala aufweisen –, wurden natürlich noch einmal verkostet. Weil auch wir Juroren wissen wollen, wer jetzt eigentlich danebengelegt hat.

Kommt vor, ist aber nicht die Regel. Nach nunmehr gut und gerne zweihundert Sitzungen haben wir einen schönen Level in unseren Beurteilungen und Beschreibungen der besten Schnäpse dieses Landes (und einiger ausländischer Gäste, die wir immer gern bei uns begrüßen) gefunden. Wenn also starke Abweichungen vorliegen, prüfen wir die Probe neuerlich, um Fehler bei der Bewertung so gering wie möglich zu halten.

