



DISTISUISSE-PRÄMIERUNG 2013

DIE EDELSTEN
BRÄNDE
DER SCHWEIZ

4 Brenner des Jahres Die Schweizer Meister der Destillation

67 Goldprodukte Die besten Spirituosen des Landes

5 Gänge Das exklusive Menü zum Nachkochen

KIRSCH *Der Klassiker unter den Schweizer Edelbränden ist weitaus vielseitiger, als man denkt: Unter den diesjährigen Goldprodukten findet man dann auch die verschiedensten Spielarten von fruchtig-kirschig bis röstig-mandelartig.*

EDELBRAND DES JAHRES

Etter Söhne AG, Zug ZG Lauerzer Kirsch 2005

Das höchstbenotete Destillat des gesamten Concours: vielschichtige Aromatik mit Kirschen, Beeren und würziger Vanille. Im Geschmack süss, harmonisch mit charaktervollen Mandel- und Marzipannuancen im langen Finale. Ein makelloser, grosser Kirsch.
www.etter-distillerie.ch



E BENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

Humbel Spezialitäten- brennerei, Stetten AG Humbel Nr. 22 Brenzer

Reichhaltige Aromenpalette von Schokolade, Mandel, Sauerkirsche, Grapefruit und Rose. Kräftig und von vollem Körper, süss, weich, samtig, sehr komplex und vielschichtig. Langer Abgang.
www.humbel.ch

Humbel Spezialitäten- brennerei, Stetten AG Humbel Nr. 4

Typisches, sehr harmonisches Sauerkirscharoma, ergänzt von einer eleganten Mandelnote. Vollmundig und weich mit Holunderaromen und erfrischender Zitrusnote. Lang.
www.humbel.ch

Räber AG, Küssnacht SZ Räber-Jubiläumskirsch

Dezent röstartiger Geruch mit zarten Mandel- und Honigaromen. Im Gaumen süsslich und geschmeidig, mit vollem Körper und würzigem Abgang.
www.raeberswiss.ch

Getränke Fraefel, Henau SG Kirsch

Klassischer Kirsch mit zart vegetabilen Noten von frisch geschnittenem Gras und dezente Kirschsteinaromen. Am Gaumen süsslich, mit vollem und kräftigem Körper. Langanhaltendes Finale mit Marzipannoten.
www.getraenke-fraefel.ch

V & M Schwaller, Gipf- Oberfrick AG Fricktaler Kirsch

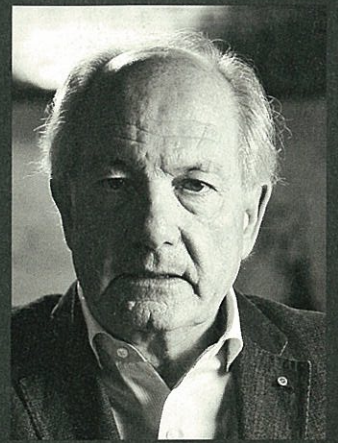
Fruchtig-würzig in der Nase, am Gaumen von zarten Schokolade- und Mandelnoten getragen, vielschichtig, komplex.

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil LU Luzerner Kirschbrand

Die Bittermandelaromen harmonieren perfekt mit der fruchtig-eleganten Nase. Ausgeglichen am Gaumen mit dezenter Minznote, mittelanger Abgang.
www.gunzwiler-destillate.ch

Bauernhof Brennerei, Baar ZG Zuger Kirsch

Zurückhaltende Frucht- und Steinnoten, begleitet von Schokolade und Nuss, aber auch blumig und frisch. Weich im Gaumen, komplex und ausgewogen. Langer Abgang.



«Seit ich 1978 meinen ersten Jahrgang kelterte, destilliere ich all meinen Trester. Grappa ist ein wunderbares Destillat, darum habe ich mich 2006 auch entschieden, in der kleinen Destillerie auf meinem Gut Vallambrosa ein Grappa-Museum zu eröffnen. Ich wollte den Leuten zeigen, wie man destilliert, viele Menschen wissen nämlich gar nicht, woher ein Edelbrand kommt – wenn sie dann mal sehen, wie das funktioniert, sind sie begeistert. Denn Brennen ist ein physikalischer Vorgang, der erlebbar ist, ein wunderbares Handwerk. Wenn ich ganz ehrlich bin, mag ich persönlich Whisky noch lieber als Grappa. Und es freut mich sehr, dass wir auch in der Schweiz immer mehr Getreidebrände haben, die ganz einfach wunderbar schmecken. An allen Edelbränden – auch solchen aus Früchten – fasziniert mich, dass ihr Ursprung so klar erkennbar ist: ob Apfel, Kirsche, ein Gewürz oder auch Trauben, ein Brand riecht nach dem, woraus er gemacht wurde. Und in der Schweiz sind das meist regionale Produkte. So wird aus jedem Edelbrand auch ein Stück Heimat. Ein absolutes Plus.»

Claudio Tamborini
Winzer des Jahres 2012