

BEST OF KIRSCHBRÄNDE

NOTIZEN LUKAS FASSBIND UND URS ULLRICH

93



HEINERS WILDKIRSCH 2013
Heiner's Destillate, Zug

42 % Vol., 35 cl. Für den Inhalt einer 3,5-dl-Flasche benötigt es drei Kilogramm Wildkirschen, die ganz winzig sind. Dichter, kräftiger, reintoniger Brand. Fruchtige Nase, Schokoladen- und Bittermandelnoten. Vollmundiger runder Körper. Lang anhaltender Abgang mit nicht endendem Marzipanfinale.

92



ZUGER KIRSCH,
VIEUX ET NOBLE
Etter Distillerie, Zug

41 % Vol., 70 cl. Der Original Etter Zuger Kirsch, ein harmonisch-eleganter Blend aus verschiedenen Brennkirschenarten, Brennchargen und Jahrgängen. Intensiv und kräftig in der Nase mit einem flüchtigen Eindruck von frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen ausgeprägte Würze, feine Frucht- und Aprikosennoten mit zart eingebundener Süsse. Sehr vielschichtig, rund und weich. Erfreulicher, lang anhaltender Abgang.

91



BASLER LANGSTIELER 2010,
NR. 2, SORTENREIN
Humbel Spezialitätenbrennerei AG
Stetten

43 % Vol., 50 cl. Diese hochwertigen Brennkirschen, die ihren Namen den langen Stielen zu verdanken haben, zaubern Aromen von roten Beeren, Ananas und Bittermandeln in den Brand. Ein ausgesprochen fruchtiger Geschmack, etwas bitter und angenehm dezent-süß ist das Erlebnis im Gaumen. Ein Fruchtbrand, der dem legendären Kirschenjahr 2011 alle Ehre macht!

91



DETTLING RÉSERVE
Dettling & Marmot, Dietlikon

41 % Vol., 50 cl. Kirsch mit mittlerer Intensität, unaufdringlich, zart fruchtig und süß. Würzig und harmonisch; steinbetonte Frucht; anhaltende Aromatik. Für den Réserve werden nur Kirschen der besten Lagen und Sorten verwendet. Nach drei bis vier Jahren Lagerung hat er das typisch milde, weiche Aroma. Die Dettling Edelkirschbrände sind koscher produziert und von der Orthodox Union zertifiziert. Seit 2007 gewann dieser Brand fast jährlich eine Goldmedaille beim «World Spirits Award».

90



BASELBIETER MÜHLEKIRSCH
Zuber Brennerei, Arisdorf

43 % Vol., 70 cl. Aus dem Kanton Basel-Landschaft kommt dieser fein nach Himbeeren, Brombeeren und Walderdbeeren duftende Kirsch. Nur frische, gut gereifte Früchte werden dafür eingemaischt. Süsse Abrundung im Mund, aber auch zart pfeffrig; voller, kräftiger Körper. Unglaublich harmonisch und rund durch lange Lagerung und Reifung.

89



FASSBIND PORT CASK
S. Fassbind AG, Brennerei
Oberarth

Batch Nr. 2, 45,8 % Vol., 50 cl. Rosé-Champagnerfarben mit Bernsteinreflexen. An Aromen finden sich Lakritz, Röstnoten, Portwein, Vanille und Karamell, der Kirsch ist angenehm süß-bitter. Ungezähmt rassig. Wurde während eines Jahres im Porto-Präsidential-Fass gelagert und ist nur in limitierter Auflage erhältlich. Der dezente, aber typische Portweincharakter macht ihn zu einem rundum überraschenden Geschmackserlebnis.