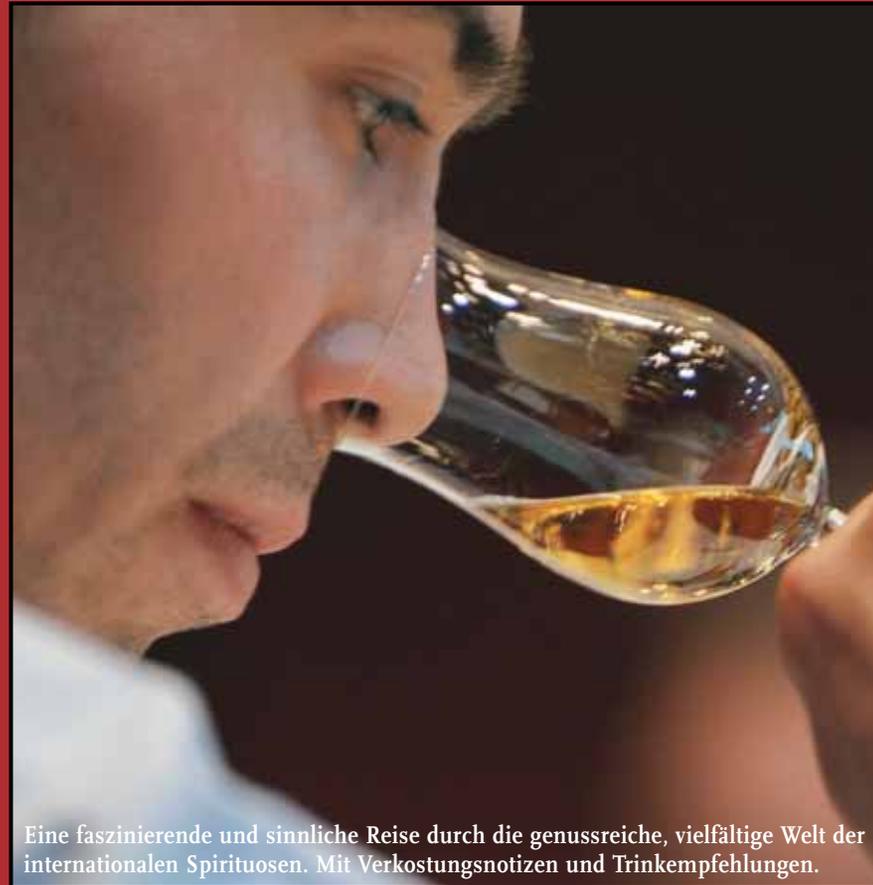




SPIRITUOSEN AUS ALLER WELT



Eine faszinierende und sinnliche Reise durch die genussreiche, vielfältige Welt der internationalen Spirituosen. Mit Verkostungsnotizen und Trinkempfehlungen.



SPIRITUOSEN AUS ALLER WELT

Eine faszinierende und sinnliche Reise durch die
genussreiche, vielfältige Welt der internationalen Spirituosen.
Mit Verkostungsnotizen und Trinkempfehlungen.

Die Deutsche Bibliothek - CIP-Einheitsaufnahme

Meininger Einkaufsführer „Spirituosen aus aller Welt“: / hrsg. vom Meininger Verlag 1. Auflage -
Neustadt an der Weinstraße: Meininger, 2006
(Meininger Einkaufsführer)
ISBN 3-87524-160-6

Redaktion: Barbara Becker, Barbara Rademacher

© Meininger Verlag GmbH, Neustadt/Weinstraße
www.meininger.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Erarbeitung in elektronischen Systemen.

Druckerei: pva, Landau
Printed in Germany - ISBN 3-87524-160-6
Fotonachweis: ad lumina/Ralf Ziegler, Renate Weber, Engel & Zimmermann, Matthias Gebhard-Rheinwald, Klaus Landry, Firmenarchive, Eigenarchiv
Titelfoto: ad lumina/Ralf Ziegler
Meininger Verlag GmbH
Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt
Fon: 06321-8908-0, Fax: 06321-8908-73
mail: contact@meininger.de

Taste The Spirit!

Mit unserem Einkaufsführer möchten wir Sie zu einer faszinierenden und sinnlichen Reise einladen: Willkommen in der genussreichen, vielfältigen Welt der internationalen Spirituosen!



Die mit viel Leidenschaft und jahrhundertealtem Wissen hergestellten Spezialitäten tragen die Kultur, den Geschmack und die Lebensfreude ihrer Ursprungsländer in sich.

Sie erzählen von tropischen Inseln, grünen Ebenen, fruchtbarer Erde, salziger Luft und rauem Wind, und sie dokumentieren das handwerkliche Können ihrer Schöpfer, für die der Genuss und die Vollkommenheit ihrer Erzeugnisse von Anfang an im Mittelpunkt standen.

Es sind die internationalen Botschafter aus der Welt der Sinne: Erforschen Sie die exotischen Ingredienzen, lassen Sie sich von Farbe und Konsistenz verführen, und genießen Sie den Geschmack und das Aroma als „spirituelle“ Erfahrung.

Auf Ihrer Entdeckungsreise
wünschen wir Ihnen viel Vergnügen!

Barbara Becker, Barbara Rademacher

EINFÜHRUNG

Editorial5

Leitfaden8

Spirituosengattungen von A – Z10

Brandy de Jerez16

Brennkunst.....18

DIE SPEZIALITÄTEN

Anisspirituosen.....22
Pernod

Aquavit.....23
Aalborg, Malteserkreuz

Bitter / Halbbitter.....25
Campari, Ramazzotti

Brandy / Cognac / Weinbrand.....27
Cardenal Mendoza, Carlos I, Chantré, Gran Duque d’Alba,
Lepanto, Metaxa, Osborne, Pisco Capel, Rémy Martin

Cachaça.....36
Pithoi Weinimporteure

Calvados.....37
Boulard

Korn38
Echter Nordhäuser

| | |
|--|----|
| Likör | 39 |
| Alizé, Bols, Cointreau, Eckes Edelkirsch, Hierbas Dos Perellons, Hierbas Tünel, Kanarische Likörspezialitäten, Kruškovec Moreška | |
| Madeira | 47 |
| Marques Campoalto | |
| Obstbrand | 48 |
| Alde Gott, Kammer-Kirsch, Original Liebl, Scheibel „Alte Zeit“, Steinhauser Bajazzo-Destillate | |
| Portwein | 53 |
| Romariz | |
| Rum | 54 |
| Appleton, Havana Club, Trois Rivières | |
| Tequila | 57 |
| Los Amigos | |
| Wermut | 58 |
| Cinzano | |
| Whisk(e)y | 59 |
| Ballantine's, Bowmore, Chivas Regal, The Dalmore, Jim Beam | |
| Wodka | 64 |
| Absolut, Svensk | |
| Verkostungsnotizen | 66 |

Das Verkoster-Team



Barbara Becker
Chefredakteurin der Fachzeitschrift „Fizz“ für die Trend- und Szenengastronomie



Richard Grosche
Redakteur der Zeitschrift „weinwelt“, Leiter der Abteilung Seminare der MUNDUSvini Weinakademie



Tim Oei
Barkeeper, Arabella Sheraton Grand Hotel, Bad Vilbel



Jörg Sievers
Dipl.-Ing. für Getränketechnologie und Redakteur der Fachzeitschrift „Weinwirtschaft“ für den Weinfachhandel



Barbara Rademacher
Redakteurin der Fachzeitschrift „Getränke Zeitung“ für den Getränkefachgroßhandel

So finden Sie sich zurecht



In dem Ihnen vorliegenden Einkaufsführer Spirituosen finden Sie Spezialitäten aus aller Welt. Regionale Besonderheiten stehen neben international bekannten Marken, denn alle haben sie eines gemeinsam: Es sind Spitzenprodukte der Brennkunst, die die Besonderheiten ihres jeweiligen Herkunftslandes repräsentieren.

Um Sie in die Vielfalt der Spirituosenwelt einzuführen und Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Gattungen zu geben, haben wir ab Seite 10 die wichtigsten Informationen zu Herstellung und Reife unabhängig von den einzelnen Marken für Sie zusammengefasst.

Ein Beitrag zur Kunst des Brennens ab Seite 18 dokumentiert die lange Geschichte der Spirituosen-Destillation von ihren primitiven Anfängen vor Jahrhunderten bis zu ihrer kunstfertigen Vollendung in der Gegenwart.

Der umfassendste Teil dieses Buches präsentiert jedoch die einzelnen Markenspirituosen mit ihren Besonderheiten und ihrer individuellen Ausprägung in Form von Kurzporträts. Um Ihnen die Orientierung zu erleichtern, haben wir sowohl die einzelnen Spirituosen-gattungen als auch die dazu gehörenden Markenprodukte alphabetisch geordnet. Ein Info-Kasten fasst die wichtigsten Eckdaten wie Herkunft, Gebinde, Geschmacksrichtungen, Bezugsquellen und Preisstellung zusammen. Wer noch mehr über die einzelnen Marken wissen möchte, findet im Internet unter den angegebenen Adressen eine Fülle weiterer Informationen.

Darüber hinaus ergänzen Verkostungsnotizen und detaillierte Trinkempfehlungen diese Beiträge, schließlich entfalten einige der Spezialitäten erst bei idealer Trinktemperatur oder als geschmacks-

prägende Zutat klassischer und aktueller Mixgetränke ihr individuelles Aroma.

Alle eingesandten Spirituosen wurden von erfahrenen Verkostungs-Experten getestet und beurteilt. Zum Tasting-Team gehörten Barbara Becker, Richard Grosche, Tim Oei, Barbara Rademacher und Jörg Sievers.

ZEICHEN UND ABKÜRZUNGEN

- C&C:** Cash und Carry (Großhandel)
FEH: Facheinzelhandel
FGH: Fachgroßhandel
FH: Fachhandel
LEH: Lebensmitteleinzelhandel
UVP: Unverbindliche Preisempfehlung (Dabei handelt es sich stets um den Endverbraucherpreis)



Von Anis bis Zwetschgenbrand

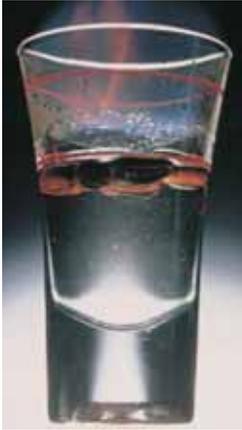
In fast allen Kulturen haben sich im Laufe der Jahrhunderte eigene Spirituosenspezialitäten entwickelt, die in der Regel auf landestypischen Rohstoffen basieren. Doch aus Getreide kann

Korn oder Whisky werden, aus Trauben stellt man ebenso Cognac wie auch Likör oder Grappa her. Aus den gleichen Rohstoffen können also ganz unterschiedliche Getränke werden.

Ein kleines ABC der Hochprozentner.

ANISSPIRITUOSEN

Spirituosen mit Anis werden durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen



ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis, Anis, Fenchel oder anderen Pflanzen ähnlichen Aromas hergestellt. Ergänzend dürfen noch andere Pflanzenextrakte verwendet werden, vorherrschen muss aber der Anisgeschmack.

Zu den Anisspirituosen gehören unter anderem Ouzo, Pastis und Sambuca.

AQUAVIT

Die Basis des hellen oder goldgelben Aquavits ist sehr reiner, fast geschmacksneutraler Alkohol aus Getreide oder Kartoffeln. Er wird zusammen mit Wasser und Gewürzen wie Kümmel, Koriander, Zimt, Fenchel, Dill, Zitronenschalen, Nelken und Sternanis destilliert. Das Herzstück wird dann mit neutralem Alkohol und enthärtetem Wasser gemischt und ins Reifelager gebracht. Der Kümmelgeschmack muss vorherrschen, Bitterstoffe dürfen nicht dominieren.

ARMAGNAC

Er ist, geschichtlich gesehen, der ältere Bruder des Cognacs. Das Herkunftsgebiet dieses hell goldfarbenen, feurig-herben Branntweins ist klar abgegrenzt. Nur die weißen Trauben der Regionen Haut-Armagnac, Tenareze und Bas-Armagnac dürfen destilliert werden, und zwar nur nach der jeweiligen Traubenlese von Oktober bis April. Im Gegensatz zum Cognac genügt beim Armagnac ein einfacher Brennvorgang. Er darf inzwischen aber auch zwei Mal gebrannt werden. Die Qualitätsstufen ähneln denen des Cognacs.

BITTER

Bitter sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack. Grundlage ist Ethylalkohol, der mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromen aromatisiert wird. Als Zutaten werden u. a. Kräuter, Früchte, Beeren,



Blüten, Samen und Rinden verwendet. Die Erzeugnisse unterscheiden sich in der Vielfalt der Geschmacksnoten und bezüglich des Herstellungsverfahrens.

BRANDY

Brandy ist die englische Bezeichnung für Branntwein, unter der hierzulande meist Weinbrand aus dem Ausland in den Handel kommt. Bekannte Brandys kommen u. a. aus Italien, Spanien, Frankreich und Griechenland.

BRANDY DE JEREZ:

Ganz im Süden Spaniens liegt Andalusien – die Heimat des Brandy de Jerez, der hier im geografischen Dreieck Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda hergestellt wird.

Basis für Brandy de Jerez sind ausgewählte, trockene, gehaltvolle Weine, die aus bewährten spanischen Anbaugebieten stammen.



Diese werden in den Kellereien zu so genannten Holandas und Destilados destilliert. Die Holandas, die niedriggrädigen Destillate, sind reich an Geschmacks- und Aromastoffen und somit die eigentliche Grundlage für den späteren Brandy de Jerez. Der Kellermeister mischt sie mit den höhergrädigen Destilados, im Anschluss daran wird die besondere Mischung in große Eichenholzfässer gefüllt, die in kathedralenähnlichen Lagerhallen, den Bodegas, aufgereiht sind. Diese Fässer aus amerikanischer Eiche dienten zuvor der Sherry-Herstellung und prägen so den Geschmack des Brandys ganz individuell.

EIN ÜBERBLICK...

...über die drei Qualitätskategorien:

Solera

Diese Kategorie verbringt durchschnittlich 18 Monate in Eichenholzfässern der Bodega.

Solera Reserva

Diese Bezeichnung auf dem Flaschenetikett steht für eine durchschnittliche Reifedauer von drei Jahren.

Solera Gran Reserva

Die Premiumkategorie reift durchschnittlich acht Jahre. Man kann jedoch von Reifezeiten von zehn bis 15 Jahren ausgehen.

Doch das eigentlich Besondere am Brandy ist die dynamische Reifung nach dem Solera-System. Dieses langwierige Verfahren beruht auf regelmäßiger Vermischung der Destillate in übereinander liegenden Fassreihen. Entnimmt der Kellermeister aus der untersten Reihe, der Solera, einen Teil des fertigen Brandys zur Abfüllung, wird die fehlende Menge jeweils aus der darüber liegenden Fassreihe nachgefüllt. Auf diese Weise werden Eigenschaften und Charakteristik auf den nachrückenden Brandy übertragen. Dies gewährleistet ein Endprodukt, das Flasche für Flasche und Jahr für Jahr gleich bleibende Qualität bietet. Ein weiterer Vorteil: Das häufige Umfüllen und der damit verbundene Kontakt mit Sauerstoff verstärkt den Reifeprozess. Brandy de Jerez in seiner gesamten Vielfalt zu erleben, ist eine Reise für die Sinne. Es gibt voluminöse, körperreiche Marken, aber auch leichte. Die breite Palette bietet trockene Brandys ebenso wie solche mit natürlicher Süße. (Mehr Details zum Brandy auf den Seiten 16/17).

CACHAÇA

Cachaça ist ein brasilianischer Zuckerrohrbrand, der im Gegensatz zum weißen Rum direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird.

COGNAC

Um sich Cognac nennen zu dürfen, muss ein Weinbrand aus ganz bestimmten weißen Trauben sein, die innerhalb eines fest umrissenen Gebiets rund um die Stadt Cognac in der Charente im Südwesten Frankreichs angebaut und später gebrannt werden. Die



Cognac-Herstellung unterliegt einer alten Tradition. Cognac muss mindestens zwei Mal gebrannt werden. Anschließend wird er mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern gelagert und erhält dabei seine dunkle, braune Farbe. Für Qualität und Reife bürgen gesetzlich kontrollierte Angaben auf dem Etikett. Drei Sterne oder V.S. bedeutet, dass der Cognac mindestens zwei Jahre im Fass gereift ist. V.S.O.P., Vieux, V.O. und Réserve bezeichnen mindestens vier Jahre lang gereifte, V.V.S.O.P. und Grande Réserve mindestens fünf Jahre lang gereifte Cognacs. Ein Extra, Napoléon, X.O., Très Vieux und Vieille Réserve lagern sechs bis zehn Jahre im Fass.

GENEVER

Das Nationalgetränk der Niederländer ist ein Branntwein mit Wacholderaroma, der Wacholdercharakter ist aber nicht mehr das produktbestimmende Kennzeichen. Genever wird unter Verwendung von so genanntem Moutwijn erzeugt. Moutwijn ist ein Brand, der aus einer Maische aus Gerstenmalz, Roggen und Mais hergestellt wird. Erstklassige Genever lagern mehrere Jahre in Eichenfässern und haben eine goldgelbe Farbe.

GIN

Wie Genever ist Gin eine Wacholderspirituose, bei der allerdings der Wacholdergeschmack vorherrschen muss. Die Grundlage für den Alkohol bilden Gerste und Roggen, dazu kommt eine Mischung aus



ausgewählten Kräutern und Gewürzen. Die bekanntesten und meist verbreiteten Zutaten sind Wacholder, Koriander, Zitronen- und Orangenschale, Anis, Kardamom, Veilchenwurz und vieles mehr.

KLARER

Als Klaren bezeichnet man einen farblosen, schwach oder gar nicht aromatisierten Brantwein, der aus Kartoffeln, Mais und Hirse hergestellt werden kann. Im allgemeinen Sprachgebrauch wird die Bezeichnung aber auch als Sammelbegriff für alle farblosen Spirituosen verwendet.

KORN

Korn gehört zu den meist getrunkenen Spirituosen Deutschlands. Er wird durch Destillieren von vergorener Maische aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen gewonnen. Andere Getreidesorten sind



unzulässig, ebenso wie Zusatzstoffe. Korn muss in Deutschland oder in den Gebieten der Europäischen Union hergestellt werden, in denen Deutsch eine der Amtssprachen ist. Weitere Voraussetzung ist, dass das Produkt auf traditionelle Weise hergestellt wird. Das einfache Brennen ist jedoch zulässig. Eine erneute Destillation

LIKÖR

Liköre sind Spirituosen, die einen Mindestzuckergehalt von 100 Gramm pro Liter aufweisen und außerdem aromatisierende Stoffe, Pflanzen- und Fruchtauszüge, Fruchtsäfte oder ätherische Öle enthalten. Statt mit Zucker dürfen sie beispielsweise auch mit Honig oder Kandis gesüßt werden. Je nach

Zutaten unterscheidet man zwischen Kräuter-, Gewürz- und Bitterlikören, Fruchtlikören (aus Fruchtsaft hergestellt), Fruchtaroma-likören (aus Früchten oder Fruchtteilen), Cremes, Emulsionslikören (dickflüssig und gehaltvoll) und Whisk(e)y-likören. Auch der Alkoholgehalt ist sehr unterschiedlich, er variiert zwischen 20 bis über 35 vol. %.



OBSTBRANTWEINE AUS KERNOBST

Sie werden beispielsweise aus Birnen oder Äpfeln hergestellt. Bei Kernobst enthalten die Früchte so viel Zucker, dass die Zugabe von Zucker oder Alkohol nicht notwendig ist. Einer der bekanntesten Kernobstbrantweine ist der **Calvados**. Er wird aus Cidre, dem Apfelwein der Normandie, gewonnen. Sehr beliebt ist auch der **Williams**, ein aromatischer Brand aus der Williams Christbirne. **Obstler** ist ein Kernobstbrantwein, der aus frisch vergorenen Äpfeln und/oder Birnen gewonnen wird.

OBSTGEIST

Obstgeist wird vorwiegend aus zuckerarmen Früchten, wie z. B. Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren, hergestellt. Ihm muss vor dem Destillieren Alkohol zugesetzt werden, da die Früchte sonst nicht gärungsfähig sind. Eine Zugabe von Zucker ist jedoch verboten.

OBSTWASSER

Obstwasser wird meistens aus Steinobst (wie z. B. Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen) gewonnen und entsteht durch die Destillation der Fruchtmaische. Die Früchte für ein Obstwasser haben in der Regel von Natur aus so viel Zucker, dass die Maische beim Vergären den notwendigen Alkoholgehalt erreicht, ohne dass Zucker zugesetzt werden muss.

RUM

Rum wird aus Zuckerrohr gewonnen. Dazu wird zunächst der Zuckerrohrsaft ausgepresst und anschließend eingekocht. Zurück bleibt ein dickflüssiger, dunkler Sirup. Diese so

genannte Melasse wird mit Wasser verdünnt. In einem weiteren Schritt wird Hefe hinzugefügt.

Je nach Rumtyp kann diese Maische mit verschiedenen Dosagen gewürzt werden. Wie der Whisky kann auch der Rum entweder im



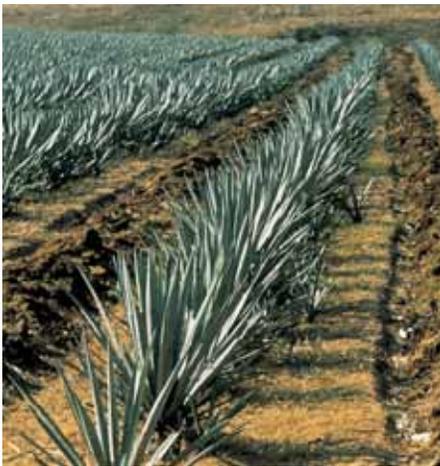
Pot-Still- oder im kontinuierlichen Kolonnenbrennverfahren destilliert werden. Anschließend wird der Rum drei bis sechs Monate lang in Holzfässern gelagert und übernimmt dabei Geschmacksstoffe und

eine bräunliche Farbe aus dem Holz. Der intensive Brauntön von Rum wird allerdings in erster Linie durch Zusatz von Karamel und Zuckercouleur erzielt.

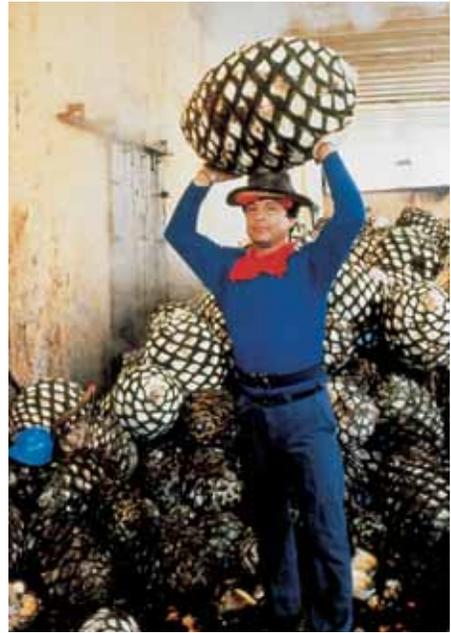
Weißer Rum wird anstatt in Holzfässern die meiste Zeit in Stahltanks gelagert, damit er seine klare Farbe bewahrt.

TEQUILA

Tequila ist ein mexikanischer Agavenbrand, der nur im Bundesstaat Jalisco und ausschließlich aus der blauen Maguay-Agave „Tequiliana Weber“ hergestellt werden darf.



Bis zur Ernte vergehen bis zu zehn Jahre. Verwendet wird nur das ananasartige Herzstück. Dieses wird zerkleinert und ausgepresst, in Gärfässern mit Hefe vergoren und an-



schließlich zwei Mal abdestilliert. Tequila gibt es als klares Destillat und als in Holzfässern gelagerte Gold-Variante.

TRESTER

Trester(brand) wird aus vergorenem und destilliertem Traubentrester, also Traubentrückständen (Stängeln, Schalen, Kernen) gewonnen. In Italien und dem Tessin werden Tresterbrände unter der Bezeichnung „Grappa“, in Frankreich und der Schweiz als „Marc“ vertrieben. Neben dem Herstellungsverfahren wird die Qualität stark von Boden, Klima und den verwendeten Rückständen der einzelnen Rebsorten geprägt. Der mit dem Trester verwandte Hefebrand ist eine aus Wein- oder Fruchttrub gewonnene Spirituose.

WEINBRAND

Weinbrand entsteht durch die Destillation ausgewählter Weine, wobei deren Aroma möglichst vollständig in den Brand übernommen werden soll. Beim ersten Brennvorgang erhält man den so genannten Raubbrand. Vom zweiten Brand (Feinbrand) wird nur der Mittellauf verwendet. Das kristallklare, aromatische Destillat wird in Eichenholzfässern gelagert. Vorgeschrieben ist eine je nach Fassgröße sechs- bzw. zwölfmonatige Lagerzeit. Dabei erhält der Weinbrand, im Zusammenspiel mit Luftsauerstoff und den aus dem Holz ins Destillat übergehenden Farb- und Aromastoffen, seinen typischen Charakter.

WHISK(E)Y

Der Ursprung der heute enormen Whisk(e)y-Vielfalt liegt im Malt-, einem aus Gerstenmalz gewonnenen Whisky. Heute gibt es schottischen, irischen, kanadischen und amerikanischen Whisk(e)y, die sich in ihrer Herstellung und ihrem Geschmack zum Teil deutlich voneinander unterscheiden.

Schottischer Whisky wird aus einer Würze destilliert, die aus Getreide unter Verzuckerung mit Malz Amylase gewonnen sein muss. Unterschieden werden Malz- (Malt-) und Getreidewhisky (Grain). Malt wird ausschließlich aus Gerstenmalz gewonnen und im Pot-Still-Verfahren erzeugt. Dazu sind vier Schritte notwendig: Zunächst wird die Gerste zum



Keimen gebracht, was als Mälzen bezeichnet wird. Danach trocknet das keimende Getreide über schwelendem Torffeuer, was den Keimvorgang unterbricht und den typischen Rauchgeschmack verleiht.

Das getrocknete Malz wird gemahlen und mit Wasser vermischt. Durch Zusatz von Hefe beginnt dann die Gärung. Die entstehende Flüssigkeit wird in Kupferkesseln zwei Mal destilliert. Da es sich nicht um einen kontinuierlichen Brennvorgang handelt, müssen die Kupferkessel nach jedem Brand neu befüllt werden.

Grain-Whisky wird hingegen aus Roggen, Mais, Weizen, Hafer und Gerste gewonnen und im Patent-Still-, einem moderneren, kontinuierlichen Brennverfahren, destilliert.

Irischer Whiskey wird im Gegensatz zum schottischen nicht über Torf geräuchert und drei anstatt zwei Mal destilliert.

In den USA unterscheidet man zwei Typen Whisky voneinander: Rye-Whiskey besteht zu mindestens 51 Prozent aus Roggen, Bourbon zu mindestens 51 Prozent aus Mais. Daneben wird zur Herstellung noch Gerstenmalz verwendet.

Alle Whisk(e)y werden nach dem Brennprozess zunächst in Eichenholzfässern gelagert, je nach Sorte mindestens zwei oder drei

Jahre. Anschließend folgt das Blenden, d. h. das Mischen verschiedener Destillate zum Endprodukt.

WODKA

Das russische „Wässerchen“ hat eine Ausnahmestellung in der Welt der Hochprozenten. Alles, was eine Spirituose auszeichnet, Bouquet, Aroma und spezieller Geschmack, fehlt ihm – und genau das ist es nämlich, was die Hersteller erreichen wollen. Denn Wodka ist eine sehr reine und neutrale Spirituose, was ihn zum idealen Cocktailpartner macht. Ursprünglich wurde Wodka hauptsächlich aus Kartoffeln gebrannt, heute wird meistens Getreide, vor allem Gerste, Roggen und Weizen, verwendet. Wodka wird üblicherweise zwei Mal gebrannt, einzelne Produkte auch drei Mal. Um den Wodka rein, mild und weich zu machen, werden Behandlungsmethoden angewandt, die über die normale Destillation und Rektifikation hinausgehen, wie z. B. die Behandlung des Destillats mit Aktivkohle und nachfolgend nochmalige Destillation.



ZU GUTER LETZT

Verwandt mit den Spirituosen sind die so genannten „versetzten Weine“. Da sie nicht destilliert werden, sind sie „technisch“ keine Spirituosen, werden aber im Sprachgebrauch oft zu ihnen gezählt. Gemeinsam ist ihnen, dass sie durch Zusatz von Kräutern, Zucker oder z. B. Alkohol haltbar gemacht werden.

Wermut ist ein mit Kräutern, Alkohol, Zucker, Karamell und Wasser versetzter Wein, der hauptsächlich in Frankreich und Italien hergestellt wird. Im Allgemeinen unterscheidet man süße, trockene und halbsüße Varianten.

Sherry ist ein versetzter Süßwein aus einer gesetzlich genau definierten Gegend Andalusiens. **Madeira** wird nur auf der portugiesischen Insel Madeira vor der Westküste Afrikas erzeugt. Es gibt verschiedene Sorten mit unterschiedlichen Süßegraden. Die Heimat des **Portweins** ist der Norden Portugals. Rote und rubinrote Portweine, die gelagert werden, sind meist verschnitten. Je nach Geschmacksrichtung eignen sie sich als Dessertwein oder als Aperitif.



Geheimnis des guten Geschmacks

Je besser der Wein, desto besser das Destillat. Während aber in vielen anderen Branntwein-Produktionsgebieten für den reinen Trinkgenuss ungeeignete Weine zum Brennen verwendet werden, müssen die Grundlagen für Brandy de Jerez aus besten, gesunden Trauben bestehen, die einen reinen Most und schließlich überdurchschnittliche Trinkweine ergeben.

Zu Beginn der eigentlichen Brandyproduktion im größeren Stil seit dem 19. Jahrhundert beschränkte man sich darauf, nur Trauben aus den klassischen Sherry-Gebieten in den Gemeindebereichen von Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera und Lebrija zu verwenden. Doch nachdem die Beliebtheit des Brandy de Jerez auf den Weltmärkten nach wenigen Jahrzehnten ungeahnte Ausmaße angenommen hatte und außerdem der Sherryhandel mehr denn je florierte, suchten die Besitzer der Bodegas nach geeigneten Anbauflächen in anderen Regionen. Schließlich benötigt man für die Herstellung eines Liters „Holanda“, der Basis für den Brandy, bis zu sechs Liter Weißwein. Nach jahrelangen aufwändigen Tests kristallisierte sich heraus, dass vor allem einige Gebiete in La Mancha die, was Klima und Bodenbeschaffenheit betrifft, idealen Voraussetzungen für die Pro-

duktion von geeigneten Weinen boten. Speziell die weiße Rebsorte Airen erwies sich als Glücksfall. Sie wächst vor allem in der Heimat des legendären Don Quichote und liefert duftige, leichte und angenehm fruchtige Weine, die sich, wie intensive Analysen ergaben, am besten zur Destillation eignen. Neben Airen können im fertigen Brandy auch kleinere Mengen Palomino enthalten sein. Die ebenfalls autochthone weiße Rebsorte wächst in der Region um Jerez und wird zu über 90 Prozent für die Sherry-Produktion verwendet. Darüber hinaus destillieren manche Bodegas geringe Mengen von Parelada, Folle Blanche und Ugni Blanc.

AUFWÄNDIGE DESTILLATION

Natürlich sind Boden, Klima und die Wahl der Rebsorten wertvolle Grundlagen für das spätere Endprodukt. Doch das alleine erklärt nicht die steigenden Exporterfolge von Brandy de Jerez. Denn weitere bedeutende Schritte sind die Qualität der Grundweine und die sorgfältige Destillation. Brandy de Jerez wird ausschließlich aus gehaltvollen, trockenen Grundweinen mit einem Alkoholgehalt von 10,5 bis 13 % Vol. hergestellt, üblich sind in anderen Regionen der EU nur 8 bis 9 % Vol. Ein Großteil dieser Weine wird in „Alquitarras“, mit Eichenholz befeuerten Kupferkesseln, zu so genannten „Bajos grados“ oder „Holandas“ ein- oder zweimal destilliert. So

nennt man die relativ niedrigprozentigen Brände von maximal 70 Volumenprozent, die besonders reich an Aromenträgern sind und das geschmackliche Rückgrat des Brandy de Jerez bilden.

DIE IDEALE KOMBINATION

In mit Wasserdampf befeuerten Kesseln, den „Alambiques“, oder Säulen-Destillationsanlagen dagegen gewinnt man mittel- und hochgrädige Brantweine, die als „Destilados“ bezeichnet werden und bis zu 94,8 Volumenprozent Alkohol enthalten. Sie sind weniger aromatisch als die „Holandas“, lassen aber ebenfalls immer den Wein durchschmecken. Für die Brandyerzeugung können die unterschiedlich starken Destillate gemischt werden, wobei der Anteil der über 86-prozentigen Destillate maximal die Hälfte des Endprodukts betragen darf. Die Qualität eines Brandys ist um so besser, je mehr „Holandas“ darin enthalten sind. Daher werden die besten Qualitäten, speziell die Solera Gran Reservas, größtenteils oder ausschließlich aus den besonders aromaintensiven Destillaten bereitet. Wichtig ist dabei, immer die ideale Kombination aus Frucht, Aromen und Kraft für das jeweilige Endprodukt zu erhalten.

Ohne Fässer gäbe es keine natürlich braunen Spirituosen. Erst der Kontakt mit dem Holz verleiht dem klaren Destillat die schöne dunkle Farbe und rundet es dazu geschmacklich ab. Im Falle des Brandy de Jerez gelangen aber nicht nur Holznoten in das Destillat, denn in den Eichenfässern muss zuvor Sherry gereift sein. Mindestens drei Jahre lang muss diese andere spanische Spezialität in den Fässern aus amerikanischer Eiche gelagert haben, denn nur das mit Sherry imprägnierte Holz verleiht dem Brandy de Jerez sein unverwechselbares Aroma. Eine weitere Rolle spielt das spezielle Mikroklima in der Region um

Jerez. Dort ist die relative Luftfeuchtigkeit mit 80 bis 85 Prozent sehr hoch und ideal für die Reifung des Brandys. Daher darf nur in der Region um die andalusischen Städte Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda der Reifungsprozess stattfinden.

DIE SOLERA-KUNST

Dieser erfolgt mittels des auch beim Sherry angewandten einmaligen Solera-Systems. Es basiert auf einer Einteilung der Fässer in Stufen, „Escalas“, nach dem Alter des Brandys, den sie enthalten. Die „Escala“ mit dem ältesten Brandy nennt man auch „Solera“, sie bildet die unterste Fassreihe. Die darüber liegenden Reihen heißen „Criaderas“, Reifungsstufen. Die Criadera direkt über der Solera enthält etwas jüngeren Brandy, während sich der jüngste in der obersten Reihe befindet.

Für die Abfüllung wird aus jedem Fass in der Bodenreihe eine jeweils gleiche kleine Menge entnommen. Diese wird durch das Umfüllen einer entsprechenden Menge aus der darüber liegenden Fassreihe ersetzt. Das setzt sich bis zur obersten Fassreihe fort, in der nun wieder ein neues Destillat nachgefüllt wird. Dieser Prozess bewirkt außerdem eine schnellere Reifung des Brandys, da er durch das häufige Umfüllen verstärkt mit Sauerstoff in Berührung kommt. Das Solera-Verfahren gewährleistet somit ein Endprodukt, das Flasche für Flasche und Jahr für Jahr die gleiche Qualität aufweist. Denn da aus einer Fassreihe stets nur ein sehr kleiner Teil entnommen und ersetzt wird, nimmt auch das neu dazu gegebene Destillat die Eigenschaften des Brandys an, mit dem es nun vermischt wird.

Das alles macht Brandy de Jerez zu einem unvergleichlichen Produkt, das jedes Jahr immer mehr Genießer in Europa und Übersee begeistert.

DIE DREI QUALITÄTSSTUFEN

Solera

Die am meisten konsumierte Kategorie, Solera genannt, reift durchschnittlich 18 Monate und muss den typischen Charakter des Brandy de Jerez mit mindestens 200 Gramm nichtalkoholischen Aromastoffen je Hektoliter reinen Alkohols aufweisen. Zum Vergleich: Innerhalb der EU sind nur mindestens 125 g Aromastoffe vorgeschrieben.

Solera Reserva

Die zweite Qualitätsstufe, Solera Reserva, hat ein Minimum von 250 Gramm nichtalkoholischen Aromastoffen. Im Durchschnitt reift sie drei Jahre und zeigt sich dann im Glas ockerfarben mit einem orangefarbenen Schimmer. Typisch für diese mittlere

Qualitätsklasse ist ein ausgeprägtes Aroma und ein langer Nachklang.

Solera Gran Reserva

Die Premium-Kategorie, Solera Gran Reserva, reift durchschnittlich acht Jahre, häufig auch erheblich länger. Auch die Mindestanforderung von 300 Gramm nichtalkoholischen Aromastoffen je Hektoliter reinen Alkohols wird zumeist weit übertroffen. Diese am Gaumen sehr lange anhaltenden Spitzenbrandys sind an ihrer satten Mahagonifarbe und am delikaten ausgereiften Bukett zu erkennen. Manche Brandys der absoluten Spitzenklasse lagern sogar mehrere Jahrzehnte, bevor sie in limitierten Mengen in alle Welt exportiert werden.



Und manchmal explodierte der Kessel

Seit Jahrhunderten stellen Menschen aus Obst oder Getreide hochprozentige Getränke her. Bevor allerdings köstliche Edelbrände entstehen konnten wie wir sie heute kennen, mussten Freunde des Lebenswassers durch eine Geschichte von Versuch und Irrtum.

Die Destillate des Mittelalters waren vermutlich so unbedenklich wie übel-schmeckend...

Die erste Destillerie auf deutschem Boden war der Rosenhut (1353), so benannt nach dem Destillieren von Rosenblättern und der damit verbundenen Gewinnung von Rosenwasser. Andere Quellen berichten, der Name für die Destillationsanlage sei aus den hutförmigen Kopfbedeckungen der damals höhergestellten weiblichen Bevölkerung entstanden.

Die Konstruktion war ein über einer gemauerten Feuerstelle angebrachter kegelförmiger Aufsatz, dessen Bodenfläche verschlossen war. Darin wurden Rosenblätter zusammen mit Wasser aufgeköcht. Der aufsteigende Dampf enthielt das wertvolle Rosenöl, das sich an der Seitenfläche des Kegels niederschlug. Das ablaufende Kondensat wurde durch eine Rinne an der Seite aufgefangen und durch ein Ablaufrohr aus dem Destillierapparat geleitet.

Die Art und Weise dieser Destillation hatte jedoch einen gravierenden Nachteil: Das Rosenöl verflüchtigte sich bei den heißen Temperaturen des Kondensates und dampfte in die Umgebung ab. Dadurch war die Ausbeute sehr gering. Einige Zeit später wurde diese primitive Ablaufmethode durch Anbringen eines Rohres an der Spitze der Destillationsapparatur verbessert, in dem das Destillat abkühlen konnte. Durch Umwickeln des Kühlrohres mit nassen Tüchern wurde der Kühleffekt verstärkt und mit ständigem Tauschen der nassen Tücher erhielt man ein fast kaltes Destillat. Diese Art zu destillieren war weit verbreitet und ist in vielen mittelalterlichen Kupferstichen zu erkennen.

Der Nachteil bei diesen Apparaturen oder Alembiks (Destillierhelmen) lag in der Erzeugung unreiner Destillate. Die bisher erzeugten Branntweine waren nur zum Ansetzen von Kräuteressenzen oder zum Einreiben gut genug. Während des Destillationsvorganges verdampfte nicht nur der Alkohol, sondern erhebliche Mengen an Wasser und Fuselölen gelangten ins Dampfgemisch. Diesem Problem stellte sich Pistorius. Er entwickelte 1815 den Zwei-Blasen-Apparat.

Die Konstruktion war vom Prinzip her einfach: Über dem kugelförmigen Behälter mit der zu destillierenden Flüssigkeit befand sich ein zweiter, etwas kleinerer Ballon, an dem sich dann erst das Geistrohr anschloss. Der untere Behälter wurde erhitzt, der obere blieb bei Umgebungstemperatur. Nur der Dampf mit dem höheren Siedepunkt kondensierte im oberen Teil, während der Alkoholdampf weiter in das Geistrohr stieg und als höherkonzentrierter flüssiger Alkohol am Ende der Destillation herauslief. Damit setzte Pistorius

einen wichtigen Meilenstein in der Geschichte der Destillation: die fraktionierte Stofftrennung über die Destillation. Zur Kühlung wurden bei diesen aus Kupfer gefertigten Anlagen Wasserbottiche verwendet, durch die das Geistrohr schlangenförmig durchgeleitet wurde.

Die Größe der Geräte brachte aber auch eine weitere Schwierigkeit mit sich. Die Anlagen wurden direkt befeuert, was beim Entleeren des Kessels zum Anbrennen der Maische und einem entsprechenden Fehlgeschmack führte. Erst mit Erfindung der Dampfmaschine konnte man auch dieses Problem beheben: Man baute um den unteren Kessel, die Blase,



Tradition des Brennens: Links ein Destillationsgerät für Rum, rechts eine Brennblase für Korn

einen weiteren Mantel. In den Zwischenraum zwischen Blase und Mantel füllte man Wasser. Erhitzte man das Wasser, so verteilte sich die Hitze über den gesamten Kessel. Durch Erhöhung des Drucks erzielte man eine höhere Wassertemperatur.

Bei diesen Anlagen waren bei der Destillation stets zwei Durchgänge notwendig: ein Raubrand und ein Feinbrand. Der Raubrand diente dazu, möglichst den gesamten Alkohol der Maische in das Destillat zu überführen, beim Feinbrand wurde das Destillat mehrerer Rau-



Das Brennerei-Museum im pfälzischen Meckenheim gibt einen Überblick über die Destillation von Alkohol in den verschiedenen Epochen.

brände in einem weiteren Destillationsvorgang schonend destilliert und damit möglichst der größte Teil der Fuselöle abgetrennt. Diese Druckanlagen waren in den Anfangszeiten allerdings nicht ganz ungefährlich: Durch den erhöhten Druck in den Brennereien und die teilweise nicht ausgereiften Materialverbindungen explodierten schon einmal die Kessel.

Im letzten 19. Jahrhundert wurden die Brennereien erneut revolutioniert. Die Verstärkung der Alkoholkonzentration mit Hilfe der Entwicklung von Pistorius wies den Weg. Das

Destillat wurde reiner, und man trennte es sauberer von den Vor- und Nachlaufstoffen. Dennoch war das Ergebnis nicht zufriedenstellend. Man fand im Destillat immer noch Fuselöle.

Den entscheidenden Durchbruch brachte die neue Möglichkeit der Rektifikation. Anders als bei der Destillation findet das Verdampfen und die Gewinnung des Destillates in einem Fluss statt. Die moderne Anlage zur Rektifikation besitzt keinen Hut mehr, sondern auf dem Kessel sitzt eine so genannte „Kolonne“ mit mehreren Destillationsböden. Bei der Rektifikation wird der Dampf – ähnlich wie bei den Helmbrennereien – teilweise kondensiert, jedoch in mehreren Stufen und in wesentlich größeren Mengen. Als Resultat fließen die destillierten Stoffe fast fraktioniert aus der Anlage. Mit diesem Verfahren ist es heute möglich, sehr reine Destillate zu erzeugen. Rau- und Feinbrand wurden durch einen einzigen Destillationsvorgang ersetzt, die Anlagen wurden kompakter. Die Destillate enthalten keine Vor- und Nachläufe mehr.

Mit diesen Anlagen wird heute in den meisten Brennereien destilliert. Ein Destillateur, der wirklich edle Brände herstellen möchte, wird es sich dennoch niemals nehmen lassen, seinen Erzeugnissen selber den letzten Schliff zu geben. Denn kein technisches Gerät ersetzt die Fähigkeiten einer geschulten Nase, eines ausgebildeten Geschmackssinnes und die über viele Jahre verfeinerte Handwerkskunst.

DESTILLERIE RHEINWALD

Autor dieses Artikels ist Matthias Gebhard-Rheinwald. Er ist in vierter Generation Inhaber der Destillerie Rheinwald im pfälzischen Meckenheim. Die Traditionsbrennerei wurde bereits 1895 von Heinrich Rheinwald gegründet. Heute stellt der Familienbetrieb erlesene Edelbrände her und beliefert damit u.a. so renommierte Häuser wie das weit über die Pfälzer Grenzen hinaus bekannte Hotel „Deidesheimer Hof“. Der Brennerei ist ein Museum angeschlossen. Es ist zwar recht klein, gibt aber – mit einigen historischen Apparaturen sowie anschaulichen Nachbauten – doch einen interessanten Überblick über die Destillation von Alkohol in den verschiedenen Epochen.

Informationen zu Brennerei und Museum unter der Telefonnummer 06326/989300 oder im Internet unter www.destillerie-rheinwald.de.

www.destillerie-rheinwald.de.



Die Spezialitäten

Pernod

Pernod, die außergewöhnliche Kultmarke, feiert 2005 bereits seinen 200. Geburtstag und ist damit die französische Anisspirituose mit

„Wie ein Sommertag in der Provence“

Richard Grosche

der längsten Tradition. Von seinem Ursprungsland Frankreich aus eroberte er die Welt, wurde zu einem der klassischen Longdrinks und ist heute fester Bestandteil der Getränkekarten aller guten Bars.

Kenner des Besonderen wissen, dass Anisgetränk nicht gleich Anisgetränk ist, und Pernod den Unterschied macht. Mit seinem einzigartigen Geschmack und seinen vielfältigen Mixmöglichkeiten nimmt Pernod eine unverwechselbare Stellung unter den Spirituosen ein. Seinen Geschmack prägt vor allem der Grundstoff Sternanis, der aus China und Vietnam stammt.

Auf die Mischung kommt es an: Pernod lässt sich in zahlreichen Variationen genießen, wodurch sich Longdrinks für jeden Geschmack finden lassen. Der bekannteste Pernod-Mix ist Pernod Cola, aber auch die herbe Variante mit Bitter Lemon oder der Klassiker mit Wasser werden gerne getrun-

ken. Die fruchtigen Mischungen mit Orangen- oder Maracujasaft verleihen dem Getränk eine besonders erfrischende Note und sind daher insbesondere für den sommerlichen Genuss geeignet.

Beachtenswert ist die richtige Zubereitung der Pernod Longdrinks. Neben dem optimalen Mischverhältnis von einem Teil Pernod zu fünf Teilen alkoholfreiem Getränk ist auch die Reihenfolge zu beachten. Wichtig ist, dass das Eis erst zum Schluss hinzugegeben wird, da ansonsten die ätherischen Öle im Pernod aufgrund der geringen Temperaturen ausflocken können.

TRINKEMPFEHLUNG:

Pernod Maracuja – 4 cl Pernod, 20 cl Maracujasaft, mit Eis auffüllen



PERNOD AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Pernod |
| Gattung: | Anisspirituose |
| Herkunft: | Frankreich |
| Flaschengrößen: | 0,02 l / 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | 10,99 Euro |
| Hersteller: | Pernod SA, 120 Avenue du Maréchal Foch 94015 Creteil Cedex Frankreich |
| Distributeur: | Pernod Ricard Deutschland GmbH Universitätsstr. 91 50931 Köln |
| Bezugsquelle: | LEH, C&C, FH |
| Internetadresse: | www.pernod.de , www.pernod-ricard-deutschland.com |



Aalborg Akvavit

Kühl, sanft und dänisch betört Aalborg Akvavit bereits seit über 150 Jahren die Liebhaber edler Spirituosen. Was 1846 in der kleinen Stadt Aalborg im Norden Jütlands mit dem Aalborg Taffel Akvavit begann, hat inzwi-

Sammler alle drei Jahre mit einer neuen, einzigartigen Flaschenform nach altem dänischen Vorbild, jeweils mit Prägung der aktuellen Jahreszahl.

„Eine harmonische Vielfalt von Kräuteraromen“

Barbara Rademacher

schen Abrundung und Vollendung in einer ganzen Produktfamilie gefunden: Am bekanntesten ist der Aalborg Jubilaeums Akvavit, den Kenner „Jubi“ nennen. Er gilt hierzulande als der beliebteste Import-Akvavit. Ein sanfter, milder Charakter und eine feine Dillnote, die durch wohlduftenden Dillsamen erzeugt wird, zeichnen den goldgelben Brand aus.

Bei der zweiten Variante, dem innovativen klaren Dild Aquavit, wurde erstmals neben den klassischen Gewürzen frischer grüner Dill verwendet, der der Spezialität einen charakteristischen sanften Geschmack verleiht. Zu besonders festlichen Anlässen empfiehlt sich der elegante goldgelbe Extra Akvavit. Und ein besonderes Schmuckstück ist der Jule Akvavit, der alljährlich exklusiv und in limitierter Auflage zur Weihnachtszeit in die Regale kommt. Neben dem Inhalt überzeugt diese Luxus-Variante für



TRINKEMPFEHLUNG:

Gut gekühlt sollten der Jubilaeums Akvavit und der Dild Aquavit serviert werden. Beide schmecken besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu herzhaftem Wild und frischem Spargel. Kühl, aber auch bei Zimmertemperatur schmeckt der Extra Akvavit am besten. Eiskalt sollte man den Jule Akvavit genießen. Stilvollen Genuss garantiert das elegant designte Aalborg-Originalglas mit langem, gedrehtem Stiel und dünnwandigem Kelch.

AALBORG AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Aalborg |
| Gattung: | Akvavit |
| Herkunft: | Dänemark |
| Sorten: | Jubilaeums Akvavit 42 vol. %, Dild Aquavit 38 vol. %, Extra Akvavit 42 vol. %, Jule Akvavit 47 vol. % |
| Flaschengrößen: | Jubi 0,7 l / 0,04 l, Dild 0,5 l, Extra und Jule 0,7 l |
| Preis: | Jubi 14,70 Euro, Dild 11,99 Euro, Extra 17,99 Euro, Jule 22,50 Euro (ca.-Preise, UVPs inkl. Mwst.) |
| Hersteller: | Danish Distillers, Aalborg / Dänemark |
| Distributeur: | MaxXium Deutschland GmbH Söhnleinstr. 8, 65201 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, FGH, C & C |
| Internetadresse: | www.vsdeutschland.de www.maxxium.de |

Malteserkreuz

Seit 1924 ist Malteserkreuz Aquavit das Synonym für Aquavit in Deutschland. Eine harmonische Verbindung aus extra fein filtriertem

**„Dezenter Kümmelton,
eingebettet in feine Kräuternoten“**

Tim Oie

Alkohol und einem Destillat aus besten Würzsaaten verleiht ihm sein kraftvolles Aroma mit feiner Kümmelnote. Ausschließlich aus hochwertigen Zutaten hergestellt, wurde Malteserkreuz vom IWSC 2003 mit der Goldmedaille als weltweit bester klarer Aquavit prämiert.

Die Wiege von Malteserkreuz stand in Berlin. Aufgrund hoher deutscher Importzölle in den 1920er Jahren wurde er erstmals 1924 originalgetreu nach dänischem Rezept hergestellt. Aufgrund der wachsenden Nachfrage entstand 1972 ein neues Werk in Buxtehude, wo heute mehrere Millionen Flaschen jährlich hergestellt werden. Zum 75. Markengeburtstag 1999 wurde Malteserkreuz Aquavit ein jüngerer Bruder zur Seite gestellt: der goldgelbe Malteser No.2. Es sind die kleinen, feinen Genüsse, die das Leben so lebenswert machen, denn „Man gönnt sich ja sonst nichts“.



Unter diesem Claim setzten bekannte Prominente, darunter Christoph M. Ohrt, Günther Strack und Iris Berben, den Aquavit in Szene.

TRINKEMPFEHLUNG:

Malteser bietet vor, zu oder nach dem Essen ein vollendetes Geschmackserlebnis, und sein einzigartiger Charakter entfaltet sich besonders, wenn er eiskalt aus dem eleganten Originalglas genossen wird. Er ist der ideale Begleiter zu klassischen Speisen, aber auch zur leichten, neuen deutschen und internationalen Küche, v. a. zu Fischgerichten.

Der goldgelbe Malteser No.2 empfiehlt sich zur internationalen, leichten Küche, zu mediterranen Gewürzen und Geflügel.

MALTESERKREUZ AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Malteserkreuz, Malteser No.2 |
| Gattung: | Aquavit |
| Herkunft: | Malteserkreuz: Deutschland Malteser No.2: Aalborg, Dänemark |
| Sorten: | Malteserkreuz Aquavit 40 vol. % Malteser No.2 37,5 vol. % |
| Flaschengrößen: | Malteserkreuz 0,04 l / 0,7 l / 1,0 l Malteser No.2 0,7 l |
| Preis: | Malteserkreuz 11,49 Euro, Malteser No.2 10,49 Euro (ca.-Preise, UVPs inkl. MwSt.) |
| Hersteller: | Malteserkreuz: V & S Deutschland GmbH, Berlin Malteser No.2: Danish Distillers, Copenhagen |
| Distributeur: | MaxXium Deutschland GmbH Söhnleinstr. 8, 65201 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | LEH, C & C, FGH |
| Internetadresse: | www.maxxium.de www.vsdeutschland.de www.malteserkreuz.de www.malteserno2.de |



Campari

Er ist eine Legende. Ein Stück italienischer Lebenskultur, aber ebenso auch ein Zeichen internationalen Stils. Zeitlose Marke und Trendsetter zugleich ... Als Gaspare Campari,

**„Pur, mit Soda oder Saft –
das ist der perfekte Aperitif“**

Barbara Becker

Liqueurmeister und innovationsfreudiger Gastgeber, 1862 seine „Hausmarke“ aus 86 verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Früchten und Wurzeln aus aller Herren Länder komponierte, ahnte er nicht, was er damit schuf: eine Spirituose, deren rote Farbe und einzigartiger, leicht bitterer Geschmack jenseits aller Trends dauerhaft aktuell bleiben würden.

Von Mailand aus eroberte Campari die Welt, aus dem kleinen Familienbetrieb entwickelte sich nach und nach das weltweit agierende Unternehmen Campari. Bereits 1950 begann der temperamentvolle Verführer in Deutschland die Liebhaber eines guten Tropfens in ihren Bann zu ziehen. Dabei wurde die genaue Komposition der Bestandteile immer strengstens geheim gehalten. Denn nicht allein das Wissen um die richtigen Zuta-

ten, sondern vor allem die exakte Dosierung macht die Unverwechselbarkeit des Bar-Klassikers aus.

TRINKEMPFEHLUNG

Campari sollte stets gekühlt aufbewahrt und möglichst kalt serviert werden. Der Bitter ist eine extrem vielseitige Spirituose. Neben den klassischen Aperitif-Varianten Campari Soda, Campari on the rocks, Americano oder Mischungen mit frischen Säften (Tipp: frisch gepresste Säfte verwenden) sind aktuelle Drinks wie Campari Red Bull, Camparino oder Campari Tonic ein Thema. Aktuell erobert noch ein ganz neuer Trend Deutschlands Metropolen: Hierzulande wird jetzt die italienische Aperitivo-Tradition entdeckt – man trifft sich nach der Arbeit mit Freunden in einer Bar und genießt dazu leckere Kleinigkeiten wie Tramezzini, Bruschetta oder Mini-Pastateller. Ein Campari darf dabei natürlich nicht fehlen.



CAMPARI AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Campari |
| Gattung: | Aperitif-Bitter |
| Herkunft: | Italien |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | 9,99 Euro / 0,7 l 13,49 Euro / 1,0 l |
| Hersteller: | Davide Campari S.p.A., Mailand/Italien |
| Distributeur: | Campari Deutschland Bajuwarenring 1 82041 Oberhaching |
| Bezugsquelle: | LEH, C&C, FGH |
| Internetadresse: | www.campari.com |

Ramazotti

In das Jahr 1815 fällt die Geburt eines Klassikers, der die Spirituose wie auch das damit verbundene Lebensgefühl verkörpert, wie kaum ein anderer Kräuterlikör: Amaro Ramazzotti ist der berühmte Digestif aus Mailand – und der meist getrunkene Amaro in Deutschland. 33 verschiedene Kräuter und

„Ein bisschen süß,
ein bisschen bitter und würzig –
auf jeden Fall köstlich“

Barbara Becker

Wurzeln aus aller Welt sorgen für seinen unverwechselbaren Geschmack. Ganz ohne künstliche Farb- und Aromastoffe. Dahinter steht ein geheimes Familienrezept, das sich seit 190 Jahren bewährt, ob als Digestif oder einfach nur für den Genuss zwischendurch. Pur, auf Eis oder mit Zitrone – Ramazzotti vermittelt mit jedem Tropfen italienisches



Lebensgefühl. Deswegen trinkt man ihn am besten mit Freunden – ob zu Hause, im Restaurant oder beim Ausgehen. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter: Ramazzotti Menta, bei dem der feine Kräutergenuss durch frische Minze gekrönt wird, gibt es seit Oktober 2000 auf dem deutschen Markt.

TRINKEMPFEHLUNG:

Amaro Ramazzotti genießt man als Digestif pur, auf Eis oder mit Zitrone. Selbst als Longdrink, z. B. mit Ginger Ale oder Orangensaft gewinnt er immer mehr Anhänger. Ramazzotti Menta erfrischt besonders pur auf Eis oder als Longdrink, z. B. mit Kirschsaff.

RAMAZZOTTI AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Amaro Ramazzotti |
| Gattung: | Kräuterlikör/Halbbitter |
| Herkunft: | Italien |
| Sorten: | Amaro Ramazzotti (30 vol. %) Ramazzotti Menta (32 vol. %) |
| Flaschengrößen: | Amaro: 0,03 l / 0,7 l / 1,0 l / 1,5 l Menta: 0,7 l |
| Preis: | 10,99 Euro |
| Hersteller: | Distillerie F.lli Ramazzotti Spa, Corso Buenos Aires 54, 20124 Milano, Italien |
| Distributeur: | Pernod Ricard Deutschland GmbH, Universitätsstraße 91, 50931 Köln |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C&C |
| Internetadresse: | www.ramazottide.de www.pernod-ricard-deutschland.com |



Cardenal Mendoza

1887 entstand der erste Brandy im Hause Sánchez Romate. Er wurde kreiert, um den hohen Ansprüchen der Familie und ihres Freundeskreises Rechnung zu tragen. Aufgrund der hohen Qualität entwickelte sich

„Ausgewogener Duft aus Honig, Madeira und Sherrynoten“

Tim Oie

schnell sein Ruf, und die Bodega entschied sich, den Brandy Gran Reserva – nach Don Pedro Gonzales de Mendoza, der 1482 zum Erzbischof von Toledo ernannt wurde – Cardenal Mendoza zu nennen.

Charakteristisch ist seine dichte mahagonibraune Farbe. Seine geschmeidige Süße ist geprägt von Eichenholz- und Sherry-Oloroso-Tönen. Cardenal Mendoza ist ein ausdrucksstarker Brandy mit spürbarer Reife und nachhaltigem Ausklang. Seine einzigartige Qualität, die ihm auch den Beinamen „El Unico“

gebracht hat, verdankt er seinem Herstellungsverfahren: Sanchez Romate verwendet nur trockene, gehaltvolle Weine aus bewährten spanischen Anbaugebieten. Die Destillate werden in Fässern gelagert, in denen jahrelang Oloroso-Sherry aufbewahrt wurde. Die Lagerung erfolgt nach dem Solera-Verfahren. Hierzulande ist der Brandy in zwei Qualitäten erhältlich, als 15 Jahre gereifte Solera Gran Reserva und als Carta Real, einem Spitzen-Brandy, der mindestens 25 Jahre lang reift. Er wurde zum Millennium eingeführt.

TRINKEMPFEHLUNG:

Das Aroma entfaltet sich am besten in großen, bauchigen Gläsern und bei Zimmertemperatur.

CARDENAL MENDOZA AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Cardenal Mendoza |
| Gattung: | Brandy de Jerez |
| Herkunft: | Spanien |
| Sorten: | Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, mind. 15 Jahre, Cardenal Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva, mind. 25 Jahre gereift |
| Flaschengrößen: | 0,7 l, beide in Geschenkülle |
| Preis: | Cardenal Mendoza 33,95 Euro, Carta Real 64,95 Euro |
| Hersteller: | Sánchez Romate Hnos. S.A., Jerez de la Frontera, Spanien |
| Distributeur: | Henkell & Söhnlein Sektkellereien Biebricher Allee 142 65187 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | Kaufhäuser, FH, Gastronomie |
| Internetadresse: | www.romate.com |





Carlos I

Im Jahre 1816 eröffnete der französische Architekt und Weinhändler Pierre de Domecq in Cadix sein eigenes Geschäft. 1874 brannte Pedro Jacinto Domecq erstmals einen Brandy de Jerez, zunächst in erster Linie für die Familie Domecq selbst, die ihn privat genoss und bei gesellschaftlichen Anlässen ausschenkte.

„Voll und weich, Anklänge von Vanille, Muskatnuss und Mandeln“

Jörg Sievers

Doch die Spezialität blieb nicht lange unbekannt: Wer sie einmal probiert hatte, wollte zumindest ein paar Flaschen für seinen persönlichen Konsum erwerben. So hob die Familie Domecq 1927 Carlos I aus der Taufe. Der Brandy machte seinem Namensgeber alle Ehre und eroberte, nach großem Erfolg in Spanien, schnell auch zahlreiche Exportmärkte. Bis heute ist Carlos I Solera Gran Reserva weltweit ein Begriff für die besondere Güte des spanischen Brandy.

Carlos I wird aus trockenen, gehaltvollen Weinen des Jerez hergestellt, die hauptsächlich aus den Rebsorten Palomino, Pedro Ximé-

nez und Muskat d'Alexandria bestehen. Weindestillate sind seine Seele, und deshalb sind die Rebe und die daraus gekelterten Weine von großer Bedeutung. Nach der Lese im September wird der Most der zweiten Pressung für die Destillation verwendet. Der Vor- und Nachlauf werden abgeschieden, und nur das „Herz“ wird für Carlos I verwendet. Die Lagerung und Reifung erfolgen ausschließlich in Sherry-Fässern aus amerikanischem Eichenholz nach dem Solera-Verfahren. Carlos I verbringt zwölf Jahre im Fass. In dieser Zeit muss der Brandy seinen Charakter entwickeln. Dabei spielen vor allem die „Nase“ und die Erfahrung des Kellermeisters eine wichtige Rolle.

TRINKEMPFEHLUNG:

Carlos I genießt man am besten bei Zimmertemperatur aus einem Brandy-Glas.

CARLOS I AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Carlos I |
| Gattung: | Brandy de Jerez |
| Herkunft: | Spanien |
| Sorten: | Carlos I, Carlos I Imperial (beide Solera Gran Reserva) |
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Preis: | Carlos I: 17,45 Euro (Durchschnitt im LEH) |
| Hersteller: | Pedro Domecq S.A., Jerez de la Frontera, Spanien |
| Distributeur: | Pernod Ricard Deutschland Universitätsstraße 91, 50931 Köln |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C & C |
| Internetadresse: | www.pernod-ricard-deutschland.com |



Chantré Weinbrand

Die Markteinführung von Chantré Weinbrand im Jahr 1953 war ein Meilenstein in der deutschen Spirituosen-Geschichte – und Firmen-

**„Weich, weinig
und mit dezentem Holzaroma“**

Richard Grosche

inhaber Ludwig Eckes erfüllte sich damit einen Traum. Es schien, als hätten die Deutschen auf den weichen Neuling gewartet. Mit einer attraktiven Preisstellung und seiner unvergleichlichen Weichheit hob Chantré

CHANTRÉ

Weinbrand sich deutlich von der Konkurrenz ab und war schon nach kurzer Zeit „in aller Munde“. Auch heute überzeugt Chantré Weinbrand anspruchsvolle Konsumenten und ist eine der beliebtesten deutschen Weinbrandmarken.

Das Geheimnis der besonderen Weichheit von Chantré Weinbrand ist seine Lagerzeit, die länger ist als vorgeschrieben. Und auch die Typage, natürliche Zugaben als Geheimrezept des Kellermeisters, verleiht Chantré



Weinbrand seinen einzigartigen runden und weichen Geschmack.

Der Name des weichen Weinbrandes hat übrigens Familientradition: Chantré ist der Mädchennamenname von Ludwig Eckes' Ehefrau Marianne. Unter der Dachmarke Chantré gibt es auch die Produkte Chantré Cuvée Rouge, Cognac Chantré und die Weine der Collection de Chantré.

TRINKEMPFEHLUNG:

Chantré Weinbrand trinkt man klassisch als Digestif – oder zum Genießen einfach nur so. Auch als Mixzutat in Cocktails und in Heißgetränken ist er bestens geeignet und vielfältig einsetzbar. Ein Beispiel hierfür ist der Fresh Lime: 2-4 cl Chantré Weinbrand, 2 TL brauner Zucker, 3-4 Minzblätter, 3-4 EL Crushed Ice, 5-8 cl Bitter Lemon. Chantré Weinbrand, Zucker und Minzblätter in ein Glas geben und zerdrücken. Glas mit gestoßenem Eis füllen, mit Bitter Lemon auffüllen.

CHANTRÉ WEINBRAND AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Chantré Weinbrand |
| Gattung: | deutscher Weinbrand |
| Flaschengrößen: | 3,0 l / 1,0 l / 0,7 l / 0,35 l / 0,1 l |
| Preis: | ca. 7,- Euro / 0,7 l |
| Hersteller: | Eckes Spirituosen & Wein GmbH Ludwig-Eckes-Allee 6 55266 Nieder-Olm |
| Bezugsquelle: | LEH, FGH, C&C |
| Internetadresse: | www.chantre.de |

Gran Duque d'Alba

Gran Duque d'Alba gilt als der Fürst unter den spanischen Brandys. Er stammt aus dem weltberühmten Haus Bodegas Williams & Humbert, gegründet 1875 in Jerez de la Frontera, Spaniens uraltem Kulturzentrum des Weinbaus und der Brennereikunst. Die feinsten Destillate aus sorgfältig selektierten Weinen werden für die Reifung dieses spanischen

**„Geschmacklich intensiv,
fruchtbetont, weich, sehr gefällig“**

Jörg Sievers

Spitzenbrandys ausgewählt. Geprägt wird sein Charakter durch das einzigartige Solera-Verfahren.

Um die Vollendung des Geschmacks zu erreichen, werden Brände aus über einem Jahrhundert miteinander vermählt. Die Großherzöge von Alba, die seit Beginn des Jahrhunderts die Namensgeber für Gran Duque d'Alba sind, sind bis heute stolz darauf, diesem edlen Erzeugnis ihren Namen zu geben.



Neben der gehobenen Qualität Gran Reserva ist Gran Duque d'Alba in der Extraklasse Oro erhältlich. Nur wenige Fässer enthalten die uralten Destillate für diese außergewöhnliche Spirituose. Die Fässer, in denen sie reift, enthielten vorher alte Oloroso-Sherrys. Dieser schwere Sherry hat das Eichenholz des Fasses durchtränkt und gibt so dem Gran Duque d'Alba Oro seinen weichen, abgerundeten Charakter.

In Spanien gibt es wohl kaum einen Ort, an dem die Marke nicht prominent vertreten ist. Und auch in den Getränkekarten der großen Restaurants in der ganzen Welt findet man diese Top-Spirituose.

TRINKEMPFEHLUNG:

Grand Duque d'Alba genießt man handwarm im Schwenker.

GRAN DUQUE D'ALBA AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Gran Duque d'Alba |
| Gattung: | Brandy de Jerez |
| Herkunft: | Spanien |
| Sorten: | Gran Reserva, Oro |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 0,05 l Miniatur |
| Preis: | Gran Reserva: ca. 30,- Euro, Oro: ca. 80,- Euro |
| Hersteller: | Bodegas Williams & Humbert Ltd., Jerez de la Frontera, Spanien |
| Distributeur: | Borco-Marken-Import Winsbergiring 12-22 22525 Hamburg |
| Bezugsquelle: | LEH, FH |
| Internetadresse: | www.borco.com |

Lepanto

„Der delikateste und vornehmste Brandy Spaniens“, schwärmte Jancis Robinson, „Master of Wine“ und Verfasserin des Oxford Wein Lexikons, über diese Top-Spirituose. Lepanto ist tatsächlich eine Klasse für sich: Nur die besten Holandas – behutsam gebrannte niedergrädige und deshalb hocharomatische Weindestillate – werden vom Kellermeister für würdig befunden, in der Lepanto-Solera zu feinstem Brandy de Jerez heranzureifen.



Genau wie bei der Herstellung von Cognac werden die Destillate in traditionellen kupfernen Brennblasen zweimal destilliert und kommen dann zur Reifung ins Fasslager. Das Lepanto-Fasslager wurde bereits 1869 angelegt und ist damit eines der ältesten von Jerez. In den zum Teil noch aus der Geburtsstunde

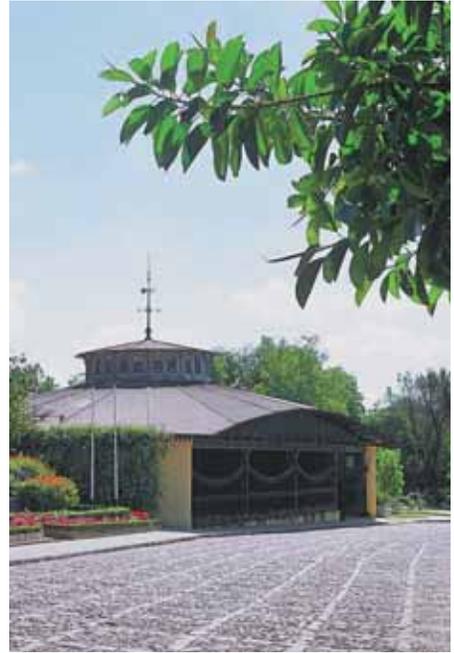
der Marke stammenden Fässern aus amerikanischer Eiche durchläuft das Destillat einen mehr als 15 Jahre währenden Reifeprozess,

„Sehr fruchtig, schöne Sherrynote und ein Duft getrockneter Trauben“

Tim Oei

bevor der Brandy in exklusive Glaskaraffen abgefüllt wird.

Neben dem Lepanto gibt es zwei weitere Premium-Brandys von Gonzalez Byass: Die Besonderheit des Lepanto Pedro Ximénez ist, dass er die letzten fünf seiner über 15 Reifejahre in Eichenfässern verbringt, die zuvor mit dem preisgekrönten Pedro-Ximénez-



Sherry „Noé“ gefüllt waren. Die Sorte Oloroso Viejo hingegen wird abgerundet durch ein fünfjähriges Lager in Eichenfässern, die zuvor Oloroso-Sherrys von Gonzalez Byass hervorgebracht haben.

Die Krone, die die Flasche ziert, zeugt übrigens von der langen Verbundenheit mit der spanischen Monarchie. Kein Wunder, dass Kenner rund um den Globus die Marke als die Krönung des Brandy de Jerez verehren.

TRINKEMPFEHLUNG:

Lepanto trinkt man am besten handwarm.

LEPANTO AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Lepanto |
| Gattung: | Brandy de Jerez |
| Herkunft: | Spanien |
| Sorten: | Lepanto Solera, Lepanto Pedro Ximénez, Lepanto Oloroso Viejo (alle Solera Gran Reserva) |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 0,05 l-Miniatur |
| Preis: | Lepanto Solera: ca. 30,- Euro, Lepanto PX und OV: ca. 35,- Euro |
| Hersteller: | González Byass S.A., Jerez de la Frontera, Spanien |
| Distributeur: | Eggers & Franke Töferbohm 8, 28195 Bremen |
| Bezugsquelle: | FH, FGH, Warenhäuser, C & C, LEH |
| Internetadresse: | www.gonzalezbyass.es |

Metaxa

Er ist der große Grieche unter den Spirituosen: eine einmalig harmonische Komposition aus Weindestillat, Weinalkohol und Wein mit beson-

„Pflaumig-süß,
leicht und lecker“

Barbara Becker über Metaxa^{5*}

ders mildem Geschmack. Die Marke Metaxa zählt seit langem zu den Top 100 der internationalen und zu den Top 20 der Spirituosen in Deutschland.



Die Erfolgsstory begann im Jahr 1880, als Spyros Metaxa in Piräus Weinberge in besten Lagen erwarb. Inspiriert von der Kunst des alten griechischen Winzertums, begann er verschiedene Weine miteinander zu kombinieren und unter

Anwendung traditioneller Verfahren zu destillieren. Dem gelungenen Ergebnis gab er 1888 seinen guten Namen – Metaxa.

Heute werden in Deutschland drei verschiedene Metaxa-Produkte angeboten. Sie unterscheiden sich durch ihre Lagerzeiten, unterschiedliche geschmackliche Noten und ihre Gestalt: Metaxa 5* Classic wird in schlanken, griechischen Säulen



nachempfundene Flaschen oder in der Magnumflasche mit Standfuß und Zapfhahn angeboten. Der Edle im Sortiment, Metaxa 7* Amphora, ist mehr als ein Digestif. Die charakteristischen Flaschen sind griechischen Amphoren nachempfunden. Metaxa Grande Fine ist die Perle des Metaxa-Sortiments. Angeboten wird er in handgefertigten Porzellankaraffen nach dem Vorbild antiker Vasen.

TRINKEMPFEHLUNG:

Man genießt Metaxa pur oder auf Eis, mit einem Schuss weißem Traubensaft oder stillem Wasser, einem Spritzer Limonade, mit Cola oder Ginger Ale.

METAXA AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Metaxa |
| Gattung: | Brandy |
| Herkunft: | Griechenland |
| Flaschengrößen: | Metaxa 5*: 0,7 l / 3,0 l Metaxa 7*: 0,05 l / 0,7 l Metaxa Grande Fine: 0,7 l |
| Sorten: | Metaxa 5* Classic (mind. 5 Jahre Lagerung) Metaxa 7* Amphora (mind. 7 Jahre Lagerung) Metaxa Grande Fine (mind. 15 Jahre Lagerung) |
| Preis: | Metaxa 5*: ca. 9,99 Euro Metaxa 7*: ca. 12,99 Euro Metaxa Grande Fine: ca. 24,99 Euro |
| Hersteller: | S.&E.&A. Metaxa A.B.E. Kifissia / Athen Griechenland |
| Distributeur: | Semper idem. Underberg AG Hubert-Underberg-Allee 1 47493 Rheinberg |
| Bezugsquelle: | LEH, FEH, FGH |
| Internetadresse: | www.metaxa.de, www.metaxa.com |



Osborne

Jeder, der schon einmal in Spanien war, kennt das Haus Osborne, das, neben Sherry und Port, vor allem Brandy anbietet. Stählerne Osborne-Stiere von über zwölf Metern Höhe

**„Eine schöne Melange
aus getrockneten Früchten
und Schokolade“**

Tim Oei über Conde de Osborne

zeugen – über das ganze Land verteilt und weithin sichtbar – von der Bekanntheit des Unternehmens. Dabei wären die eindrucksvollen Werbeträger in den 90er Jahren beinahe einem Gesetz zum Opfer gefallen, das jegliche Werbung in Sichtweite der Autobahnen verbot. Schließlich wurden die Stiere aber zu einem Teil der spanischen Landschaft erklärt und gerettet ...

Gegründet wurde das traditionsreiche Haus bereits vor über 230 Jahren: Ein Engländer namens Don Tomas Osborne y Mann ließ sich in der andalusischen Stadt El Puerto de Santa María nieder und gründete 1772 das Unternehmen Osborne. Die ersten Osborne Brandys wurden um die Mitte des 19. Jahrhunderts gebrannt. Für den Brandy de Jerez werden ausschließ-

lich feinste Weindestillate verwendet, die zum Reifeprozess in alte Sherryfässer gefüllt werden. Heute ist die Airén-Traube der Hauptbestandteil der Osborne-Brandys, die nach dem Solera-Verfahren hergestellt werden.

Die Sorten unterscheiden sich in der Lagerdauer, wobei der Veterano – der bekannteste Brandy de Jerez überhaupt – mindestens ein Jahr im Fass gelegen haben muss. Die höchste Qualitätsstufe, der Conde de Osborne, hat eine Lagerzeit von mehr als zehn Jahren hinter sich, wenn er zum Verbraucher gelangt. Für das Spitzenprodukt der Range, Conde de Osborne Dalí, hat kein geringerer als Salvador Dalí persönlich die Flasche gestaltet.

TRINKEMPFEHLUNG:

Osborne trinkt man pur, auf Eis oder gemixt als Longdrink und Cocktail.



OSBORNE AUF EINEN BLICK:

| | |
|------------------------|---|
| Markenname: | Osborne |
| Gattung: | Brandy de Jerez |
| Herkunft: | Spanien |
| Sorten: | Veterano (Solera), 103 (Solera), Magno (Solera Reserva), Conde de Osborne (Solera Gran Reserva) |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 1,0 l (nur Veterano und 103) |
| Preis: | Veterano, 103, Magno: 9,99 Euro Conde de Osborne: 20,- Euro |
| Hersteller: | Bodegas Osborne S.A., Puerto de Santa Maria, Spanien |
| Distributeur: | Bacardi Deutschland Hindenburgstr. 49 22297 Hamburg |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C & C, Gastronomie |

Pisco Capel

Das geistige Universalgetränk der Chilenen heißt Pisco. Es ist der Brandy des Andenstaates und wird wie dieser aus Wein destilliert, der ausschließlich aus der so genannten Zona

**„Kräftig, aromatisch
und trotzdem mild“**

Jörg Sievers

Pisquera (DOC) kommen darf, einem genau begrenzten Anbaugebiet am Rande der Atacama-Wüste. Chiles Marktführer heißt Pisco Capel. Kräftig, aromatisch und zugleich angenehm weinig-mild präsentiert sich der Capel 40° als typischer Vertreter eines chilenischen Grappas – nur viel weicher, sanfter, traubiger. Der neueste Trend auf dem Pisco-Markt Chiles heißt Artesanos del Cochiguaz 35°, die junge Marke von Capel.



Ursprünglich und mit dem vollen Duft reifer Muskateller-Trauben, sanft und angenehm im Abgang. Alto del Carmen 46° ist ein exzellenter Digestif und das Top-Produkt von Capel.



Dieser 46%ige Brandy bietet einen vollen Strauß reifer, sanft-weiniger Fruchtaromen und ist doch angenehm leicht.

Pisco Capel Reservado „MOAI“ 40° ist das meistverkaufte Präsent im Duty Free Shop in Santiago de Chile. Dem exotisch anmutenden Äußeren, der dunkelgrünen Rauchglasflasche in Gestalt einer der legendären Figuren der Osterinsel, entspricht der ebenbürtige Inhalt: ein vollmundig kräftiger Edelbrandy. Als Pisco Sour ist er das Nationalgetränk der Chilenen!

TRINKEMPFEHLUNG:

Pisco genießt man als Aperitif oder Digestif. Piscos bis zu 40° eignen sich bestens zur Zubereitung erfrischender Mixgetränke. In Chile wird Pisco vorwiegend als Pisco Sour getrunken (mit Cola) und als Pisco Sour.

PISCO CAPEL AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Capel |
| Gattung: | Pisco |
| Herkunft: | Chile |
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Sorten: | Capel Sour 20°, Capel 35°, Capel 40°, Capel 43°, Alto del Carmen 35°, Alto del Car- men 40°, Alto del Carmen 46°, Artesanos del Cochiguaz 35°, Artesanos del Cochiguaz 40°, Artesanos Sour 20° |
| Preis: | 12,90 bis 16,90 Euro (je nach Alkoholgehalt) |
| Hersteller: | CAPEL, Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui Ltda. |
| Distributeur: | Chile Wein Import GmbH, Bergheimer Str. 1, 53909 Zülpich |
| Bezugsquelle: | FH |
| Internetadresse: | www.capel.cl |



Rémy Martin

Handwerkliche Perfektion und unermüdliche Liebe zum Detail hat sich der führende Hersteller von Fine Champagne Cognac auf die Fahnen geschrieben. Kein Wunder, dass die prestigeträchtigen Kreszenzen Kennern als

„Karamell, Trauben und Orange erfreuen die Nase“

Jörg Sievers

Maßstab für höchsten Cognac-Genuss gelten. Der Erfolg von Rémy Martin basiert auf einer strengen Qualitätspolitik: Jeder Tropfen ist der langjährigen Tradition des Hauses verpflichtet und wird sorgfältig nach überlieferten, aufwändigen Verfahren hergestellt.

Es beginnt schon mit der Auswahl der Rohstoffe: Rémy Martin ist das einzige bedeutende Cognac-Haus, das seine Trauben ausschließlich aus den beiden besten Lagen im Herzen der Region Cognac auswählt – der Grande und der Petite Champagne. Der ersten Destillation folgt eine weitere, die die wahre Essenz eines einzigartigen Weines zur Geltung bringt. Dieser Prozess wird ganz langsam und in sehr kleinen kupfernen Destillierapparaten ausgeführt. Je nachdem, wie lange bestimmte Destillate benötigen, um sich zu entfalten, reifen sie dann von drei Jahren bis zu einem Jahrhundert lang in kleinen Fässern aus dem hochwertigen Eichenholz der Region



Limousin. Dabei werden die Eaux-de-vie immer wieder sorgfältig von neueren in ältere Fässer umgefüllt, die ihnen allmählich Farbe und Charakter verleihen. Die Beständigkeit von Farbe, Bouquet und Geschmack, wie man sie von Rémy Martin auf der ganzen Welt erwartet, ist das Ergebnis des Vermählens individueller Brände aus vielen verschiedenen Fässern, die der Kellermeister mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl auswählt.

TRINKEMPFEHLUNG:

Haben Sie Mut zu außergewöhnlichen Kombinationen: Versuchen Sie Cognac zu unterschiedlichen Temperaturen mit Fingerfood, z. B. tiefgekühlt mit Sushi, gekühlt mit Roquefort-Käse, bei Zimmertemperatur mit Schokolade oder handgewärmt mit herzhaft salzigen Snacks.

RÉMY MARTIN AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Rémy Martin |
| Gattung: | Cognac |
| Herkunft: | Frankreich |
| Sorten: | Rémy Martin Grand Cru, V.S.O.P, Club, X.O. Excellence, Extra, Louis XIII |
| Flaschengrößen: | V.S.O.P 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | 0,7 l: 26,39 Euro, 1,0 l: 34,79 Euro (ca.-Preise, UVPs inkl. Mwst.) |
| Hersteller: | CLS Rémy Cointreau, Cognac, Frankreich |
| Distributeur: | MaxXium Deutschland GmbH Söhnleinstr. 8, 65201 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C & C |
| Internetadresse: | www.maxxium.de www.remy.com |

Pithoi Weinimporteur

Pithoi Weinimporteur ist eine neue Marke für Spirituosen und Weine hoher Qualität, sowohl aus konventionellem als auch aus zertifiziert biologischem

**„Ausgewogen kräftig
und rund im Geschmack“**

Barbara Becker

schem Anbau. Durch die sorgfältige Verarbeitung entstehen Spezialitäten, die auch in Brasilien nicht mit gewöhnlichem Cachaça verglichen werden können.



Zudem werden zwei Spirituosen mit Holzfassausbau angeboten, der auf Cachaça angewendet ein in Deutschland neues, edles Getränk für den puren Genuss oder für besonders wertvolle Cocktails hervorbringt.

Colonia Nova ist ein kleiner Produzent im Süden von Brasilien, der Zuckerrohr nach zertifiziert biologischen Richtlinien anbaut und ein besonders reines, geschmackvolles Produkt bietet. Terra Vermelha bezieht seinen Namen von der roten Erde im Süden Brasiliens, auf deren Plantagen nach strengen, zertifiziert biologischen Richtlinien Zuckerrohr angebaut wird. Der Cachaça wird



in besonderen Holzfässern gelagert. Beide Cachaça-Sorten werden aus reinem Zuckerrohrsaft hergestellt. Durch die schonende Verarbeitung und sorgfältige Destillation entstehen besonders bekömmliche Spirituosen.

TRINKEMPFEHLUNG:

Je nach Sorte pur als Aperitif und Digestif, als Mixbasis für edle Cocktails mit exotischen Früchten oder Minze, aber auch als edle Form des „Kurzen“ eisgekühlt.

PITHOI AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Pithoi Weinimporteur |
| Gattung: | Cachaça |
| Herkunft: | Brasilien |
| Flaschengrößen: | 0,05 l / 0,7 l |
| Sorten: | Tropical Brazilis: klar (für Caipirinha), Eichenfassreife (4 Jahre), Terra Vermelha: Reife in speziellen Fässern aus Jequitibá rosa (0,5–1 J.) |
| Preis: | Colonia Nova klar (für Caipirinha): 13,45 Euro Colonia Nova Barrique 4 Jahre: 15,75 Euro Terra Vermelha, Jeq. Rosa : 22,95 Euro |
| Hersteller: | Colônia Nova: Agroindústria Da Colônia Nova Crissiumal, RS, Brasilien Engenho Terra Vermelha Assaí, Paraná, Brasilien |
| Distributeur: | Pithoi Weinimporteur Marlene Elvira Seitz Heerstraße 12 95463 Bindlach |
| Bezugsquelle: | FH, Gastronomie, Bioläden, Direktvertrieb (ab 12 Flaschen) |
| Internetadresse: | www.pithoi.com |





Boulard

Als Pierre Boulard 1825 seine kleine Destillerie gründete, hätte er sich nie träumen lassen, dass sie sich zu einem Unternehmen von internationalem Ruf entwickeln würde. Doch auch im Pays d'Auge, dem berühmtesten Anbaugebiet der Region Calvados in der Normandie, fällt der Apfel nicht weit vom Stamm. Und so führten seine Nachfahren mit demselben Einsatz fort, was er Anfang des 19. Jahrhunderts so engagiert begonnen hatte: Tradition, Vielfalt und hohe Qualitätsansprüche prägen auch heute das Handeln von Vincent Boulard, der das Familienunternehmen nunmehr in der fünften Generation erfolgreich führt.

Eine Kostprobe seines Könnens ist der Calvados Boulard Grand Solage. Er ist eine Vermählung aus fünf- bis siebenjährigen Destillaten und glänzt gold- bis kupferfarben im Glas. Kenner schätzen seine präzise, charakteristische, fruchtige Apfelnote und den ausgewogenen Vanilleduft. Boulard Grand Solage ist geschmeidig im Geschmack, von unvergleichlicher Eleganz und anhaltender, aromatischer Fülle.

Das Brenngeheimnis und die Rezeptur für den Verschnitt gelten bei Boulard als Schlüssel zum Erfolg und werden entsprechend wie ein kleines „Staatsge-

heimnis“ gehütet. An den Brennmethoden hat sich seit der Gründerzeit nichts geändert. Vincent Boulard verzichtet bewusst auf den Einsatz moderner Destillationsapparate, mit

„Charakteristische Apfelnote und ausgewogener Vanilleduft“

Richard Grosche

denen er in kürzerer Zeit größere Mengen erzeugen könnte. Handarbeit nimmt immer noch einen hohen Stellenwert ein. Die Erfahrungswerte seines Kellermeisters, der die Auswahl der verschiedenen charaktervollen Weine für eine hochwertige Assemblage trifft, sind ihm wichtiger als alle schlagkräftigen Argumente der Moderne.



BOULARD AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Boulard |
| Gattung: | Calvados du Pays d'Auge Appellation Contrôlée |
| Herkunft: | Normandie, Frankreich |
| Sorten: | Solage, Grand Solage, Hors d'Age, Vintage |
| Flaschengrößen: | Grand Solage: 0,7 l / 0,03 l |
| Preis: | Grand Solage: 27,- Euro |
| Hersteller: | Calvados Boulard, Coquainvilliers, Normandie, Frankreich |
| Distributeur: | Schlumberger Buschstr. 20, 53340 Meckenheim |
| Bezugsquelle: | FH, Kaufhäuser. Händler unter www.Schlumberger-OnWine.de |
| Internetadresse: | www.calvados-boulard.com |

Echter Nordhäuser

Henriette hat Geschmack – und der führt sie geradewegs zu dem Topseller aus Nordhausen. Das Huhn ist der vielprämierte Sympathieträger aus der Werbung von Echter Nordhäuser und ist seit 1998 auch fester Bestandteil auf dem Etikett des Korns und

**„Reich an Roggen,
würzig und mild“**

Barbara Rademacher

Doppelkorns. Nach alter Überlieferung wird Echter Nordhäuser Doppelkorn aus reinem Roggen und feinem Malz gebrannt. Die Lage-



rung über Eichenholz veredelt seinen roggen-echten Geschmack zu einem Korngenuss, der auf der ganzen Welt Maßstäbe setzt. In den letzten zehn

Jahren ist das Sortiment von Echter Nordhäuser gewachsen: Hinzugekommen sind der Eiskorn (milder Roggenkorn mit reinem Eiszeitwasser), Eiskräuter (mit dem Aroma feiner Kräuter und der Kühle der Pfefferminze), die Reiche Ernte Range (60 % Obstbrand und 40 % Echter Nordhäuser Roggenkorn) und



das Sortiment der Echter Nordhäuser Fruchtigen (feinmilder Korn mit dem Aroma reifer Früchte).

TRINKEMPFEHLUNG:

Echter Nordhäuser wird natürlich gerne pur genossen. Aber auch in Cocktails überzeugt der roggenechte Korn. Zum Beispiel beim Cornpirinha: 6 cl Echter Nordhäuser Korn/Doppelkorn, 1 Limette, 2 Löffel Rohrzucker. In einen Tumbler mit zerstoßenem Eis die geachtelte Limette und den Rohrzucker geben. Mit einem Löffel Limetten andrücken. Korn darüber geben und nochmals verrühren.

ECHTER NORDHÄUSER AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Echter Nordhäuser |
| Gattung: | Korn/Doppelkorn |
| Herkunft: | Nordhausen, Deutschland |
| Sorten: | Korn 32 vol. %, Doppelkorn 38 vol. %, Eiskorn, Eiskräuter, Reiche Ernte (Williamsbirne, Himbeere, Zwetschge und Kirsche), Fruchtige (Saure Kirsche, Beerenfrucht, Aprikose, Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere) |
| Flaschengrößen: | Korn/Doppelkorn: 0,04 l / 0,1 l / 0,35 l / 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | Korn ca. 4,99 Euro / 0,7 l Doppelkorn ca. 5,99 Euro / 0,7 l |
| Hersteller: | Nordbrand Nordhausen GmbH Bahnhofstraße 25 99734 Nordhausen |
| Distributeur: | Eckes Spirituosen und Wein GmbH Ludwig-Eckes-Allee 6 55266 Nieder-Olm |
| Bezugsquelle: | LEH, Gastronomie |
| Internetadresse: | www.echter-nordhaeuser.de |

Alizé



Alizé Bleu ist eine aromatische, frische Melange aus feinstem französischem Cognac und Vodka mit Passionsfrucht, Kirsche, Ginger und weiteren exotischen



Fruchtexttrakten. Man genießt ihn pur oder als prickelnden Cocktail mit Orangensaft, Vodka, Sekt oder Champagner.

Der Likör ist aber nur eine von zahlreichen Spezialitäten aus dem Hause Haromex: Eine andere Premium-Spirituose ist der Aperitif Lillet aus Wein und Zitrusfrüchten. Benannt nach seinen Erfindern, den Brüdern Lillet, entsteht der Aperitif seit 1872 aus der Liaison

wichtigen Geschmacksrichtungen wie Blue Curaçao, weiße Minze, Cacao, Melone

und viele mehr enthält.

Porfidio Triple Distilled Plata kommt aus Jalisco, Mexiko, und ist ein dreifach destillierter weißer Premium-Tequila aus 100% blauen Weber-Agaven, für den nur Saft der ersten Pressung verwendet wird. Das Ergebnis ist ein feiner und sehr weicher Tequila, der nur in geringen Mengen hergestellt und in handgeblasenen, einzeln nummerierten blauen Flaschen mit innerem Kaktus abgefüllt wird.

„Ein Edel-Premix mit exotischem Geschmack“

Barbara Becker über Alizé Bleu

von Weinen aus dem Bordelais und dem Extrakt von Zitrusfrüchten und -schalen. Die Reifung erfolgt über vier bis sechs Monate im Holzfass.

Wenneker ist einer der größten Likör-Hersteller Hollands, dessen Range alle für Cocktails

TRINKEMPFEHLUNG:

Insbesondere im Cocktail entfaltet Alizé seine prickelnde Wirkung: Alizé Emerald, Alizé Bleu und Alizé Cognac auf Eis.

ALIZÉ AUF EINEN BLICK:

| | |
|--------------------|--|
| Markenname: | Alizé |
| Gattung: | Likör |
| Herkunft: | Frankreich |
| Sorten: | Alizé Bleu: Cognac und Vodka (20 vol. %) Alizé Red Passion: Cognac, Passionsfrucht- und Cranberrysaft (16 vol. %) Alizé Gold Passion: Cognac und Passionsfruchtsaft (16 vol. %) Alizé Wild Passion: Cognac und Passionsfrucht-, Mango- und Grapefruitsaft (16 vol. %) |

| | |
|-------------------------|---|
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Preis: | ab 19,90 Euro |
| Hersteller: | L & L Lafragette |
| Distributeur: | Haromex Development GmbH Weihersfeld 45 41379 Brüggen |
| Bezugsquelle: | Internet, FH und Direktvertrieb |
| Internetadresse: | www.haromex.com |



Bols

Im „Goldenen Zeitalter“, als niederländische Händler und Seefahrer mit duftenden Gewürzen und Spezialitäten aus Übersee zurückkehrten, gründete Lucas Bols am Stadtrand von Amsterdam im Jahre 1575 seine Firma. Die Stadt wurde zum globalen Zentrum des

„Tolles Aroma und gut abgestimmt – darf in keiner Bar fehlen.“

Jörg Sievers

Gewürzhandels: vom Mittelmeer, aus der Karibik, aus Afrika, Asien, Tahiti, Bulgarien und aus Kolumbien kamen die exotischsten Gewürze. Lucas Bols und seine Nachfahren wählten die besten Zutaten aus und schufen daraus wunderbare Liqueure.

Heute präsentiert sich Bols als internationale Marke mit globaler Ausstrahlung, ist weltweit ein Begriff und exportiert in 110 Länder. Vieles hat sich über die

Jahrhunderte geändert, eines nicht: Lucas Bols begründete eine Tradition der Qualität, die bis heute die Philosophie des ältesten Spirituosensunternehmens der Welt ist: „Verforme die Natur nicht. Führe sie zur Perfektion.“

Qualitätstests mit internationalen Topbarkeepern haben gezeigt, dass Bols-Liqueure durch ihren echten Fruchtgeschmack, ihr exzellentes Aroma, ihre Konsistenz, ihre leuch-



tenden Farben und die perfekten Mixeigenschaften die erste Wahl für Cocktails sind.

TRINKEMPFEHLUNG:

Bols Liqueure schmecken nicht nur pur, auf Eis, in Longdrinks oder Cocktails, sie zaubern auch aus fast jedem Dessert eine besondere Kreation. Werden die Fruchtliköre mit Prosecco, Sekt oder Champagner aufgefüllt, entsteht ein feiner Aperitif.

BOLS AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Bols |
| Gattung: | Likör + Grenadine Sirup |
| Herkunft: | Niederlande |
| Flaschengrößen: | 0,5l / 0,7l |
| Sorten: | Bols Blue, Banana, Red Orange, Apricot Brandy, Triple Sec, Cacao Brown, Cacao White, Maracuja, Strawberry, Cherry Brandy, Kirsch, Green Banana, Maraschino, Peppermint Green, Dry Orange, Bols Grenadine |
| Preis: | Sorten- und größenabhängig 6,- bis 9,- Euro |
| Hersteller: | Bols Distilleries, P.O. Box 1591, 1000 BN Amsterdam, Holland |
| Distributeur: | Semper idem. Underberg AG, Hubert-Underberg-Allee 1, 47493 Rheinberg |
| Bezugsquelle: | LEH, FEH, FGH |
| Internetadresse: | www.bols.de www.bols.com |

Cointreau

Er gilt als Weltstar unter den Likören und hat von jeher auch Weltstars in seinen Bann gezogen. So war es zum Beispiel ein morgendliches Ritual der legendären österreichischen Kaiserin Elisabeth, besser bekannt als „Sissi“, täglich um elf Uhr ein Glas Cointreau zu genießen.

Tatsächlich ist die französische Premium-Spirituose eine der berühmtesten Likör-Spezia-

„Kandierte Orangen und eine angenehme Bitternote bezaubern den Gaumen“

Barbara Rademacher

litäten der Welt. Den Grundstein für diese beispiellose Karriere legten die Brüder Adolphe und Edouard-Jean Cointreau, Konditoren aus Angers, als sie 1849 ihre erste Brennerei gründeten. Wenig später schuf Edouard Cointreau, der Sohn von Edouard-Jean, einen kristallklaren Likör, „dem ich die perfekte Harmonie der Aromen von bitteren und süßen Orangenschalen verleihen möchte“, wie er selbst schilderte.

Auch heute ist die streng geheim gehaltene Rezeptur des Klassikers unverändert, und nach wie vor wird er ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Aroma und Geschmack stammen von den Schalen bitterer und süßer Orangen, die Cointreau auf eigenen Plantagen auf Haiti und in Spanien kultiviert. Hinzu kommen neutraler Alkohol, feinsten



Zucker und reinstes Wasser. Es ist die persönliche Aufgabe des Master-Destillers Jean-Marc Nicou, die kostbaren Zutaten zu vermählen, damit jedes Jahr aufs Neue das verführerische Aroma entsteht, für das Cointreau auf der ganzen Welt berühmt ist.

TRINKEMPFEHLUNG:

Cointreau schmeckt pur oder auf Eis und ist Grundlage einer Vielzahl nicht wegzudenkender Klassiker wie Cosmopolitan oder Original Margarita.

Oder versuchen Sie die Cocktails Cointreau-Tonic (4 cl Cointreau und Tonic) und Cointreauversial (4 cl Cointreau, 2 cl Lime Juice, 1 cl Cranberrysaft, 2/8 Limette).

COINTREAU AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Cointreau |
| Gattung: | Orangenlikör |
| Herkunft: | Frankreich |
| Flaschengrößen: | Duo-Pack 0,05 l / 0,35 l / 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | Duo-Pack: 3,50 Euro, 0,35 l: 8,50 Euro, 0,7 l: 15,- Euro, 1,0 l: 21,- Euro (ca.-Preise, UVPs inkl. MwSt.) |
| Hersteller: | CLS Rémy Cointreau, St. Barthélemy d' Anjou, Angers, Frankreich |
| Distributeur: | MaxXium Deutschland GmbH Söhnleinstr. 8, 65201 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C & C |
| Internetadresse: | www.maxxium.de www.cointreau.com |



Eckes Edelkirsch



„Nur Küsse schmecken besser“: Mit dem Slogan hat Eckes Edelkirsch einen unverwechselbaren Eindruck hinterlassen. Seit 1968 existiert der Vergleich mit einem Kuss schon und unterstreicht damit die

lange Tradition des Marktführers im Kirschlikörsegment. 1931 brachte die Eckes Spirituosen & Wein GmbH den sinnlichen Kirsch-

„Fruchtig, süß und mit dem Aroma reifer Kirschen“

Barbara Rademacher

Genuss, der seine fruchtig-herbe Note dem Geschmack ausgesuchter und sonnenverwöhnter Amarena-Kirschen verdankt, auf den Markt. Unverkennbar ist die

Leichtigkeit des meistgetrunkenen Kirschlikörs Deutschlands, der auf dem ausgewogenen Alkoholgehalt von 20 vol. % basiert.

18 Jahre später wird das Markenzeichen „Eckes Edelkirsch“ patentiert und ebnet den Weg für eine erfolgreiche Karriere.

Der traditionelle Likör bleibt trotzdem am Puls der Zeit, denn die Marke schafft regelmäßig Innovationen. 1995 erfolgte der Relaunch von Eckes Edelkirsch, der die Flasche, das Etikett und den Kommunikationsauftritt modernisierte. Außerdem gab es in den Jah-



ren 2002 und 2003 eine rote Sonderedition. Ganz aktuell erfolgte 2005 ein Relaunch der Ausstattung: noch wertiger und genussvoller.

TRINKEMPFEHLUNG:

Eckes Edelkirsch ist aufgrund seines fruchtigen Geschmacks und des ausgewogenen Alkoholgehalts bekannt für seinen puren Genuss, gerne als Digestif oder auch auf Eis. Zudem eignet sich der Likör aus Amarena-Kirschen hervorragend für die Zubereitung von Cocktails.

Eckes Spirituosen und Wein empfiehlt den Purple Rose und Love Caiqi.



ECKES EDELKIRSCH AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Eckes Edelkirsch 20 vol. % |
| Gattung: | Fruchtlikör |
| Herkunft: | Nordhausen, Deutschland |
| Flaschengrößen: | 0,5 l |
| Preis: | ca. 5,79 Euro / 0,5 l |
| Hersteller: | Eckes Spirituosen und Wein GmbH Ludwig-Eckes-Allee 6 55268 Nieder-Olm |
| Bezugsquelle: | LEH, Gastronomie |
| Internetadresse: | www.edelkirsch.de |



Die Hierbas aus dem Hause Dos Perellons, Mallorca

Die Marke Hierbas wird seit 1992 von Moreno nach Deutschland importiert. Kräuterliköre, die auf der Insel als „Hierbas mallorquinas“

„Ein erfrischender Likör
mit zarter Bitternote“

Jörg Sievers

bezeichnet werden, sind die Spezialität des Familienunternehmens Dos Perellons. Die Tradition dieser Kräuterliköre geht bis in das Mittelalter zurück. In den Klosterburgen von Mallorca sowie in den Apotheken waren die Liköre eine wichtige Einnahmequelle. Mittlerweile haben sich die Hierbas als beliebtes, süffiges Gesellschaftsgetränk durchgesetzt.

Der trockene Kräuterlikör Hierbas Secas ist ein idealer Digestif und eignet sich für Longdrinks mit Orangensaft. Mit seinem Alkohol-

gehalt von 38 vol. % ist er deutlich stärker als seine beiden Brüder Hierbas Dulces oder Hierbas Mix.

Hierbas Dulces ist ein feiner, milder Likör, der auf der Basis von Anis und einer geheim gehaltenen Mixtur von aromatischen Wildkräutern hergestellt wird.

Er präsentiert sich mit einer schön abgerundeten Süße, feinem Nachhall und eignet sich als Aperitif oder Digestif. Wer es etwas herber mag, kann einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Hierbas Mix ist die halbtrockene Variante des Dulces.

Durch ihre zurückhaltende, aber noch gut schmeckbare Süße hat sich der Mix zu einem zunehmend beliebten Getränk auf der Insel entwickelt.



HIERBAS DOS PERELLONS AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Hierbas Dos Perellons |
| Gattung: | Likör |
| Herkunft: | Spanien |
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Sorten: | Hierbas Secas, trocken, 38 vol. %, Hierbas Dulces, süß, 22 vol. %, Hierbas Mix, 25 vol. %, Hierbas Antiguas Mix, 17 vol. % |
| Preis: | Je nach Sorte ab ca. 9,19 Euro |
| Hersteller: | Dos Perellons, S.A, Pasaje Particular, 3/5 Pol. Ind. Son Castelló, 07009 Palma de Mallorca, Spanien |
| Distributeur: | Moreno GmbH & Co. KG Ottostraße 20-22 53332 Bornheim |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C&C |
| Internetadresse: | www.dosperellons.com |



Hierbas Túnel

„Sanft wie der liebkosende Wind über den Bergen. Sinnlich wie die warmen Sonnenstrahlen Mallorcas. Grün wie die wilden Kräuter der Insel.“ So mag schon mancher begeisterte Urlauber für eine Spezialität

„Anis, Lavendel, Wildkräuter – Erfrischung auf Mallorquinisch“

Barbara Becker über Hierbas Túnel Secas

geschwärmt haben, die es lange Zeit nur auf der spanischen Insel gab, inzwischen aber längst den Weg aus dem Ferienressort aufs europäische Festland gefunden hat.

In den Klöstern Mallorcas wurde über Jahrhunderte die Kunst gepflegt, aus Kräutern und Destillieralkohol feine Essenzen und Schnäpse zu brauen, die unter dem Namen „Hierbas mallorquinas“ berühmt wurden. In

dieser Tradition wird der Kräuterlikör „Hierbas Túnel“ in alten Destillierkolben aus einem Bouquet von Wildkräutern wie Rosmarin, Minze, Anis und Myrte nach handwerklichem Verfahren hergestellt. Das Zusammenspiel aus aromatischen und verdauungsfördernden Wildkräutern verleiht ihm seit damals den geheimnisvollen, würzigen und unvergesslichen Geschmack.

Auf der beliebten spanischen Ferieninsel ist Hierbas fester Bestandteil der Ess- und Trinkkultur und somit auch die meistverkaufte Spirituose des Duty-Free-Shops auf Mallorca. Inzwischen hat sich die Spezialität in der spanischen Gastronomie Deutschlands fest etabliert und erreicht nunmehr auch die zahlreichen deutschen Mallorca-Liebhaber über den Lebensmitteleinzelhandel. Die trockene Version Secas ist, anders als die etablierte halbtrockene, erst seit Frühjahr 2005 in Deutschland erhältlich.



HIERBAS TÚNEL AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Hierbas Túnel |
| Gattung: | Kräuterlikör |
| Herkunft: | Spanien/ Mallorca |
| Sorten: | Mezcladas halbtrocken, 30 vol. %, Secas trocken, 40 vol. % |
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Preis: | 9,99 Euro |
| Hersteller: | Destilerías Antonio Nadal S.A., Marratxí, Mallorca |
| Distributeur: | Henkel & Söhnlein Sektellereien Biebricher Allee 142 65187 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, Gastronomie |
| Internetadresse: | www.hierbas-tunnel.de |



Kanarische Likörspezialitäten

Die Likörspezialität Ron Miel Guajiro von Cocal, eine gelungene Mischung aus auf Gran Canaria gebranntem Rum und ausgesuchtem Honig, zählt zu den feinsten Spezialitäten der Kanarischen Inseln. Er wird je nach Vorliebe pur oder auf Eis getrunken und schmeckt auch mit Cola oder Orangensaft. Beliebt ist er zudem als aromatische Beigabe in heißer Schokolade.

Er eignet sich als Digestif, aber auch als Zutat für Longdrinks mit Rum. In Cocktails wie Piña Colada, Planters Punch oder Mai Tai läuft Ron Miel Guajiro zur Hochform auf.

Den Bananenlikör Cobana von Cocal gibt es seit 2001 in Deutschland. Sein besonderes Aroma kommt von den direkt auf den Kana-

**„Urlaubsfeeling im Glas –
pur, auf Eis oder im Mix“**

Richard Grosche

rischen Inseln angepflanzten und frisch geernteten Bananen. Er überzeugt zum Dessert, etwa mit Sahne zu Früchten oder zu Speiseeis wie Vanille oder Schokolade. Als Digestif macht er eine ebenso gute Figur wie in Longdrinks mit Wodka und Rum.



LICORES COCAL AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Licores Cocal |
| Gattung: | Likör |
| Herkunft: | Spanien |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 0,35 l |
| Sorten: | Ron Miel Guajiro, 30 vol. %, 0,7 l Bananenlikör Cobana, 30 vol. %, 0,35 l |
| Preis: | Ron Miel Guajiro: ca. 11,99 Euro Cobana: ca. 8,49 Euro |
| Hersteller: | Cocal, S.A., Calle Canada del Ambar, s/n, E-35212 Telde, Gran Canaria, Spanien |
| Distributeur: | Moreno GmbH & Co. KG Ottostraße 20-22 53332 Bornheim |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C&C |
| Internetadresse: | www.cocalsa.com |

Kruškovec Moreška

Das 1960 gegründete Traditionsunternehmen Franc Šoba ist für den Import von südosteuropäischen Spirituosen, Weinen und konservierten Delikatessen bekannt. Eine besondere Spezialität ist der dickflüssige, aromatische Fruchtlikör Moreška Kruškovec, der aus erlesenem Birnendestillat unter Verwendung

„Kruškovec schmeckt nach Honig und Vanille, sein Aroma ist das einer reifen, süßen Birne“

Barbara Becker

natürlicher Aromastoffe hergestellt wird. Kruškovec Moreška eignet sich für Mixgetränke, besonders mit Sliwowitz. Bei etwa 12°C serviert, schmeckt er vorzüglich als Abschlussstrunk nach dem Essen.

Drei Produktlinien decken die besondere Nachfrage nach südosteuropäischen Lebensmitteln großflächig ab. Darunter ist selbstverständlich das Nationalgetränk aus dem ehemaligen Jugoslawien, der doppelt gebrannte



40 %ige Pflaumenbrand Šoba Sliwowitz. Dafür werden nur ausgewählte Sorten und sorgfältig geprüfte Früchte verwendet, die dieser Spezialität die typische Note verleihen. Eine weitere Besonderheit aus dem Ursprungsland des Unternehmens ist der in der Gastronomie als kühler Begrüßungstrunk gerne gereichte Šobanka (25 vol. %), eine Mischung aus Sliwowitz und Kruškovec.

Nicht zu vergessen der bei Kälte gerne heiß getrunkene Šljivac, ein auf 22 vol. % reduzierter Sliwowitz-Likör mit kandiertem Zucker, der auf 60° bis 70 °C erhitzt wird. Ein auf Wermutkraut basierender 28 %iger Magenbitter namens Moreška Pelinkovec reiht sich ebenfalls in die Spirituosenlinie ein, der auch als Longdrink auf Eis genossen werden kann.



KRUŠKOVEC MOREŠKA AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Kruškovec Moreška |
| Gattung: | Birnen- Fruchtaroma-Likör |
| Herkunft: | Slowenien |
| Flaschengrößen: | 0,5 l / 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | 0,5 l: 4,99 Euro 0,7 l: 8,79 Euro 1,0 l: 9,45 Euro |
| Distributeur: | Franc Šoba GmbH, Am Mittleren Moos 2 D-86167 Augsburg |
| Bezugsquelle: | LEH |
| Internetadresse: | www.franc-soba-gmbh.de |

Marqués Campoalto

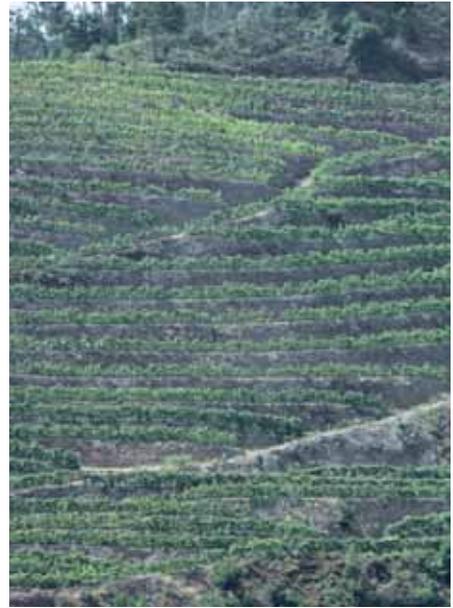
Seit 2001 ist Marques Campoalto eine Marke des Hauses Moreno. Von Anfang an hat das Unternehmen beim Madeira auf die richtige Qualität gesetzt und bietet seit langem ausschließlich eine Originalabfüllung an. Die



Auswirkungen der Resolution vom 23. Mai 2001 der Autonomen Region Madeira und des Institute of Madeira Wine führen nämlich jetzt auf dem deutschen Markt zu tief greifenden Veränderungen. Seitdem mit diesem Beschluss die Ausfuhr von Madeira-Fassweinen untersagt wurde, um das Renommee des Weines wieder anzuheben, gibt es nahezu keine Vorräte



der deutschen Abfüller mehr. Zugleich steigt nun die Nachfrage und Marktkenner sprechen bereits von einem neuen Madeira-Boom. Daher bietet Moreno Original Madeira jetzt auch „maßgerecht“ fürs Backregal. Praktisch: Madeira hält sich auch nach dem Öffnen noch jahrelang. Die Geschmacksrichtung Medium Sweet ist die weltweit beliebteste Variante des Madeira. Er zeigt sich mit vollem Aroma, das an exotische und



getrocknete Früchte, Nüsse und etwas Honig erinnert. Am Gaumen zeigt er sich intensiv fruchtig, körperreich und mit feinem Säurespiel, das mit der Fruchtsüße und dem Alkohol gut harmoniert.

„Aromatisch, exotisch, mit seidiger Textur“

Richard Grosche

TRINKEMPFEHLUNG:

Köstlich zu Desserts mit frischen Früchten, z.B. Ananas, zu kräftigen Käsesorten, Kuchen und Kaffee.

MADEIRA MARQUES CAMPOALTO MEDIUM SWEET AUF EINEN BLICK:

| | |
|------------------------|--|
| Markenname: | Madeira Marqués Campoalto Medium Sweet |
| Gattung: | Madeira |
| Herkunft: | Portugal |
| Flaschengrößen: | 0,75 l / 0,375 l / 0,05 l |
| Preis: | 0,75 l: ca. 8,29 Euro, 0,375 l: ca. 5,70 Euro, 0,05 l: ca. 1,49 Euro |
| Distributeur: | Moreno GmbH & Co. KG, Ottostraße 20-22, 53332 Bornheim |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C&C |
| Internet: | madeira@moreno.de |



Alde Gott Edelbrände

In Sasbachwalden, mitten in der Vorgebirgszone des Schwarzwaldes, zeigt die Genossenschaft Alde Gott, welche gelungenen Spezialitäten entstehen können, wenn viele Köpfer die Früchte ihrer Erfahrung und Kunstfertigkeit

„Sehr fruchtig, saftig – am Gaumen ein wahrer Birnen-Exzess“

Richard Grosche über Alde Gott Williams

zusammenbringen: Die Edelbrände der einzelnen Mitglieder werden nach jahrhundertalter Tradition auf kleinen Hausbrennereien destilliert und in der Genossenschaft erfasst, veredelt und während mehrjähriger Lagerzeit gepflegt und zu höchster Reife geführt.

So entstehen Top-Spezialitäten, auf die die Schwarzwälder zu Recht stolz sind. Freunde eines edlen Destillats können zwischen ver-

schiedenen Serien exzellenter Brände auswählen, darunter die Alde Gott Exklusiv „Gold-Serie“. Für sie werden ausgewählte vollreife Früchte nach alter Tradition gebrannt und ihr Destillat mindestens fünf Jahre lang gelagert. „Vielleicht der beste Botschafter aus dem Schwarzwald“ könnte zum Beispiel das lange gelagerte Kirschwasser aus ausgesuchten Schwarzwälder Brennkirschen sein, das auf den Höfen der Einheimischen nur zu besonderen Anlässen getrunken wird. Oder der in Schwarzwälder Tradition destillierte Williams-Birnen-Brand, der sich durch seine Milde und sein kräftiges Aroma dieser berühmten Birnensorte auszeichnet. Ein stilvolles Etikett und ein attraktiver Griffkorken machen die exklusive Qualität auch nach außen hin sichtbar.



ALDE GOTT EDELBRÄNDE AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Alde Gott Edelbrände |
| Gattung: | Obstbrand |
| Herkunft: | Ortenau/Baden |
| Sorten: | Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Williams-Birnen-Brand, Mirabellenwasser, Waldhimbeergeist, Topinambur, Weinhefebrand u.a. |
| Spezialitäten: | Wildkirsch, Sauerkirsch, Wildpflaume (Zibärtl), Marc (Weintrester), Quitte, Holunderbrand, Schlehenbrand, Pflümlü |
| Flaschengrößen: | je nach Sorte: 0,35 l bis 1,5 l |
| Preis: | je nach Sorte 4,90 bis 39,- Euro |
| Hersteller: | Alde Gott Edelbrände eG, Talstr. 2, 77887 Sasbachwalden, E-Mail info@aldegott.de |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, Direktverkauf |
| Internetadresse: | www.aldegott.de |



Kammer-Kirsch

Vom klassischen Kirschwasser über feinen Marillenbrand bis zum extravaganten Bierbrand – aus der Karlsruher Destillerie Kammer-Kirsch kommen Obstbrände und andere hochprozentige Spezialitäten, die jedes Kennerherz höher schlagen lassen. Neben traditionellen Produkten

„Knackig rote Früchte, zarter Blütenduft – einfach Kirschen satt“

Richard Grosche über Altes Schwarzwälder Kirschwasser

sind auch seltene Brände im Programm, wie zum Beispiel der „Dialog aus Beerenbränden“, eine Cuvée aus Himbeer-, Brombeer- und Schwarzem Johannisbeerbrand. Ein besonderes Highlight ist auch die noch recht junge Barrique-Serie. Sie ist Bränden gewidmet, die sich vorbehaltlos zur Reifung im Holzfass eignen.

Bis auf das Kirschwasser reifen alle Destillate dieser Serie im Limousinholzfass, wobei zu Beginn der Lagerung neue und später gebrauchte Fässer verwendet werden. Eine „Sonderbe-

handlung“ erhält das Kirschwasser: Es reift in eigens dafür hergestellten kleinen Fässern aus Kirsch-, Akazien- oder Eschenholz oder in Fässern, in denen zuvor Oloroso-Sherry, Weißwein oder Rotwein gelagert wurden. Trotz Holzfass dürfen die Destillate ihre eigenständigen, kostbaren Fruchtnoten nicht verlieren, das Holz darf nicht dominieren. Um solch einen ausgewogenen Brand zu erschaffen, braucht der Destillateur viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Eine Spezialität für Liebhaber eines guten Tropfens, die das Außergewöhnliche lieben, ist der Bierbrand. Bier aus dem Schwarzwald schenkte die Grundlage für dieses edle Destillat. Das Wissen der aus handwerklicher Tradition stammenden Brennmeister schuf den Geschmack. Und schließlich rundete das Können der Glasmacher den Genuss ab, die eine kunstvolle Flasche fertigten, die dem edlen Inhalt würdig ist.

TRINKEMPFEHLUNG:

Die Barrique-Brände entfalten ihr Aroma am besten bei einer Temperatur von 18 bis 20°C.



KAMMER-KIRSCH AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Kammer-Kirsch |
| Gattung: | Obstbrände |
| Herkunft: | Deutschland |
| Sorten: | Kirsch, Beeren u. a. |
| Flaschengrößen: | 0,5 l |
| Preis: | Je nach Sorte 20,- bis 24,- Euro |
| Hersteller: | Destillerie Kammer-Kirsch Hardtstr. 35-37, 76185 Karlsruhe |
| Bezugsquelle: | FH |
| Internetadresse: | www.kammer-kirsch.de |



Original Liebl

Tradition, Natur, Zeit und der Drang zu etwas ganz Besonderem, das ist die Philosophie der Marke Original Liebl – ein Begriff für hochwertige Spirituosen-Spezialitäten aus dem Bayerischen Wald.

Über 100 verschiedene Sorten werden hier nach alter Rezeptur und neuen Erkenntnissen hergestellt. Neben der Kreation von hochwertigen Edelbränden, Geisten und Obstspirituosen hat man sich der Pflege der beiden Bayerwald-Spezialitäten Bärwurz, ein klarer Wurzelgeist, und Blutwurz, ein kräftiger Kräuterlikör, verschrieben.

Tradition, moderne Brennerei-Technik und die jahrelange Erfahrung in der Kunst der Herstellung von edlen Bränden, Obstgeistern und Likören vereinigen sich in dem Familienunternehmen, das aus einem kleinen Lebensmittelgeschäft entstand und später durch einen Wein- und Spirituosengroßhandel erweitert wurde. Zwanzig Jahre später wurde dann erfolgreich mit der Herstellung von eigenen Spirituosen-Spezialitäten begonnen. Ständiges Streben nach Verbesserungen und Perfektionismus sind die Grundlage für

das heutige Spitzenniveau der Produkte. Aufgrund höchster Qualität in Verarbeitung und Herstellung wurden die Spezialitäten in den letzten Jahren mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen bedacht.

„Der Liebl Blutwurz schmeckt fruchtig, würzig, kräftig und hat einen dezenten Biss“

Barbara Becker



litäten in den letzten Jahren mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen bedacht.

| BÄRWURZ AUF EINEN BLICK: | |
|--------------------------|---|
| Markenname: | Original Liebl Edle Destillate, Brände und Geiste |
| Gattung: | Obstbrände- und Geiste, Kräuterliköre |
| Herkunft: | Bayerischer Wald, Deutschland |
| Flaschengrößen: | 0,35 l / 0,5 l / 0,7 l / 1,0 l |
| Sorten: | verschiedene Edelobstbrände, Geiste, Trester, Spezialitäten aus Kräutern und Wurzeln (Blutwurz-Bärwurz) |
| Preise: | Je nach Sorte und Größe 7,- bis 70,- Euro |
| Hersteller: | Spezialitäten-Brennerei Bayerwald-Bärwurzerei Gerhard Liebl Jahnstr.11-15, 93444 Kötzing |
| Bezugsquelle: | Direktverkauf, Internet, FH |
| Internet: | www.baerwurzerei-liebl.de |

Scheibel „Alte Zeit“



In der Kappelrodecker Edelobstbrennerei Scheibel gehen Tradition und Innovation eine faszinierende Partnerschaft ein: Vor 16 Jahren hatte Michael Scheibel die Idee, in seiner traditionsreichen Brennerei in Handarbeit einen neuen Edelbrand-Typus zu kreieren. Das Besondere: Man wollte sich dabei an historischen Vorbildern orientieren.

Das fängt schon bei der Auswahl der Rohstof-

„Eine perfekte Vermählung von Pflaume, Vanille und Honig“

Barbara Becker über Scheibel Gelbe Berg-Pflaume

fe an: Um Spitzenprodukte zu destillieren, bedarf es besonderer Früchte. So begab man sich auf die Suche nach seltenen, teilweise schon vergessenen Fruchtarten, die noch den Urgeschmack besitzen. Die Wahl fiel u.a. auf die kleinen schwarzen Gebirgskirschen aus den Hochlagen des Schwarzwaldes, die kleinen aromatischen wilden Pflaumen, auch Zibärtele genannt, oder die Gelbe Bergpflaume, die nur in der Ortenau vorkommt.

Nicht weniger liebevoll ging man an die Konstruktion der Brennerei: Fachleute erbauten sie nach alten Plänen aus Backsteinen, die von stillgelegten Bauernbrennereien zusammen-

getragen wurden. Die handgeschmiedeten Brennblasen, die im Wasserbad liegen und mit Holz befeuert werden, liefern ein äußerst fein-aromatisches Destillat. Die Brände werden zweifach destilliert und anschließend in 50 l-Korbflaschen im Keller bis zu zehn Jahre reifen gelassen.

TRINKEMPFEHLUNG:

„Alte Zeit“ eignet sich als Digestif, kann aber sehr gut auch in die Menüfolge integriert werden. So schwören viele Feinschmecker auf das Zibärtele zu Wildgerichten. Die Brände schmecken am besten bei einer Serviertemperatur von etwa 15°C.

SCHEIBEL „ALTE ZEIT“ AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Scheibel „Alte Zeit“ |
| Gattung: | Edelobstbrand |
| Herkunft: | Baden |
| Sorten: | Acher Kirsch 56 vol. %, 10-jährig Gebirgs-Williams 40 vol. % Gelbe Berg-Pflaume 44 vol. %, 6-jährig Zibärtele-Brand 45 vol. %, 5-jährig |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 0,35 l in der geschützten „Gütterle-Flasche“ |
| Preis: | 50,- bis 90,- Euro / 0,7 l |
| Hersteller: | Emil Scheibel, Schwarzwald-Brennerei Grüner Winkel 32, 77876 Kappelrodeck |
| Bezugsquelle: | FH, Adressen über die Internetseite |
| Internetadresse: | www.scheibel-brennerei.de |





Steinhauser Bajazzo-Destillate

„Augenmaß, Güte und viel Geduld“ sind für Martin Steinhauser das oberste Gebot. Qualität ist seit der Gründung des Familienbetriebes 1828 das Prinzip aller unternehmerischen Entscheidungen. Das sieht man den exklusiven Destillaten der Alten Hausbrennerei auch an – und vor allem schmeckt man es.

Zum Beispiel bei den „Bajazzo-Destillaten“. Die Range umfasst Obstbrände, -wässer und -geiste, Destillate aus Trauben und Wein sowie ausgewählte Liköre. Darunter Klassiker wie Sauerkirschwasser oder Birnenbrand ebenso wie außergewöhnliche Spezialitäten, wie der Stachelbeerbrand oder der Erdbeergeist. Und weil ja auch das Auge bekanntlich mittrinkt, sind die zwei bis sieben Jahre lang gelagerten Destillate in dekorative italienische „Bajazzo“-Flaschen abgefüllt, die der Serie auch ihren klangvollen Namen verleihen.

„Das ist Obst in seiner schönsten Form“

Barbara Rademacher

Und noch eines ist dem Inhaber, der das Unternehmen in fünfter Generation führt, wichtig: Er will seinen Wunsch nach Bodenständigkeit, Tradition und Kontinuität nicht verwechselt sehen mit einem Festhalten an Veraltetem oder Rückständigem. Im Gegenteil, seine Werte verbindet er mit Fortschritt und Zukunftsdenken, langjährige Erfahrung vereint sich mit modernster Technik.

So hat es Martin Steinhauser geschafft, in den letzten zwanzig Jahren aus einer bäuerlichen Kleinbrennerei einen modernen Vorzeigebetrieb zu machen. Da ist die Bajazzo-Linie nur

ein Beispiel für das meisterliche Können. Liebhaber des destillierten Obstes finden in seinem Produktportfolio eine reichhaltige Auswahl.



STEINHAUSER BAJAZZO-DESTILLATE AUF EINEN BLICK:

| | |
|-----------------------|--|
| Markenname: | Steinhauser Bajazzo-Destillate |
| Gattung: | Obstspirituosen |
| Herkunft: | Bodensee |
| Flaschengröße: | 0,5 l |
| Sorten: | Range aus versch. Obstbränden, -wässern, -geistern, Destillaten aus Trauben und Wein, Likören je nach Sorte 13,- bis 30,- Euro |
| Preis: | |
| Hersteller: | Alte Bodensee Hausbrennerei/ Weinkellerei Steinhauser Raiffeisenstr. 23 88079 Kressbronn am Bodensee |
| Bezugsquelle: | Direktverkauf, Internet |
| Internet: | www.weinkellerei-steinhauser.de |

Romariz

Der von Manoel de Rocha Romariz 1850 gegründete Betrieb zählt seit Jahrzehnten zu den qualitativ großen Portweinhäusern. Immer wieder sorgen

„Die Romariz Portweine sind kraftvolle Begleiter zu aromatischen Speisen“

Jörg Sievers

höchste internationale Auszeichnungen diverser Spezialitäten für Furore. Romariz ist auch das erste der international renommierten Häuser, das einen erstklassigen Bio-Portwein anbietet.



Der fünf Jahre lang in Fässern gereifte Portwein Reserva Latina weist ein feines, intensives Bukett von sonnengereiften Beeren und Schwarzkirschen, Kakao und Nüssen auf. Im Mund zeigt er sich mit kräfti-

ger Statur, eleganter Frucht, Anklängen von Nüssen und anhaltendem fruchtig-würzigen Nachge-



schmack. Er ist ein Champion, der bereits viele Preise wie die Gold Medaille 2005 bei Vinalies Internationales Oenologues de France gewonnen hat. Er passt besonders gut zu Käse, Desserts, Kleingebäck und Kaffee. Der Portwein Vintage 1997 wurde von Robert B. Parker mit 92 Punkten bewertet. Im Glas zeigen sich Schwarzkirsche, dunkle Beeren, Lakritze und feine Anklänge von Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich sehr kraftvoll, mit reichlich Frucht, feiner Schokolade, guter Tanninstruktur und sehr langem Nachhall. Er schmeckt besonders gut als Begleiter von Käse, Desserts und Kuchen, aber auch als Aperitif oder zum Abschluss eines Essens.

TRINKEMPFEHLUNG:

Die ideale Trinktemperatur liegt beim weißen Port bei 10° C, rote Portweine entfalten ihr optimales Aroma bei 16-18° C.

ROMARIZ AUF EINEN BLICK:

| | |
|------------------------|---|
| Markenname: | Romariz |
| Gattung: | Portwein |
| Herkunft: | Portugal |
| Flaschengrößen: | 0,75 l |
| Sorten: | Portwein Reserva Latina Portwein Vintage 1997 |
| Preis: | Portwein Reserva Latina: ca. 13,99 Euro Portwein Vintage 1997: ca. 46,59 Euro |
| Hersteller: | ROMARIZ - VINHOS, S.A., Rua Rei Ramiro, 356-P.O.Box 1312, 4401 501 Vila Nova de Gaia (Codex), Portugal |
| Distributeur: | Moreno GmbH & Co. KG Ottostraße 20-22 53332 Bornheim |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C&C |
| Internet: | romariz@moreno.de |





Appleton

Jamaikanischer Rum gilt als der feinste Rum der Welt. Das ist sicherlich nicht zuletzt den Erzeugnissen von Wray & Nephew zu verdanken. Kein Wunder also, dass Appleton in seinem Herkunftsland die Nummer 1 ist. Herumgesprochen hat sich die Qualität allerdings auch bei Kennern auf der ganzen Welt: Appleton wird in 60 Länder der Erde exportiert.

Appleton Estate ist der älteste Rumerzeuger auf Jamaica. Seit der Gründung im Jahre 1825 wird die Plantage ohne Unterbrechung bewirtschaftet. Sie liegt im Südwesten Jaimicas, im fruchtbaren Nassautal, beiderseits des Black River.

Um die edelsten Rums herstellen zu können, scheut das Unternehmen weder Kosten noch Mühen: Das Haus brennt seine Destillate im traditionell aufwändigen Pot-Still-Verfahren. Eigens auf dem Estate entwickelte Hefekulturen werden für die Gärung eingesetzt. Und der Master Distiller brennt die Maische in alten zwiebelartigen Kupferkesseln. Hier trennt er auch das Herzstück des Destillats heraus, das anschließend geruhig in Eichenfässern heranreift. Auch dabei ist Top-Qualität das Maß aller Dinge: Das Appleton Estate unterhält eine eigene Kieferei, um den 138.000 Fässern Rum beste Voraussetzungen bis zur Abfüllung



zu bieten. Das letzte Geheimnis liegt dann in der Vermählung. Der Master Blender verwendet hierzu unterschiedliche Rumtypen, um einen eigenen Stil zu schaffen. Alle von Wray

„Zimt-, Vanille- und Rosinenaromen und ein üppiger Körper“

Tim Oei über Appleton Dark

& Nephew hergestellten Rums werden von Hand zusammengefügt – eine Technik, die ausschließlich hier angewendet wird. Sie bürgt für Qualität und Beständigkeit einer jeden Flasche.

APPLETON AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Appleton |
| Gattung: | Jamaica Rum |
| Herkunft: | Jamaica |
| Sorten: | Appleton Classic, Special Gold, Dark, Estate V/X, Reserve 8 y.o., Estate Extra, Estate 21 y.o., Wray & Nephew's Overproof |
| Flaschengrößen: | 0,7l / 1,0l |
| Preis: | Appleton Gold: ca. 15,90 Euro |
| Hersteller: | J. Wray & Nephew Ltd., Grand Cayman / Cayman |
| Distributeur: | Schlumberger Buschstr. 20, 53340 Meckenheim |
| Bezugsquelle: | FH, Kaufhäuser. Händler unter www.Schlumberger-OnWine.de |
| Internetadresse: | www.appletonrum.com |

Havana Club

Eine gekonnte Mischung aus Musik, Zigarren, einer großen Portion Lebensfreude, entspannter Gelassenheit und natürlich Rum – das ist Kuba,

„Der Inbegriff kubanischen Rums mit intensiver, vielschichtiger Note“

Barbara Rademacher über Havana Club

die Heimat von Havana Club. Alle Qualitäten der Havana Club-Familie sind gealtert und gereift, daher ihr spanischer Name Añejo – gealtert.

Añejo Blanco, der jüngste aller gealterten Rums:

Leicht und aromatisch und mit dem fruchtigen Geschmack frisch gepressten Zuckerrohrs. Eine Reihe sorgfältig ausgewählter und ausgewogener Blends aus „aguardientes“ (Branntweinen) verleiht diesem jungen Rum Leben.

Einer der edelsten Cocktail-Rums ist der Añejo 3 Años. Leicht und trocken, mit beständigem Geschmack und Aroma, ist er ideal für die berühmten Cocktails Kubas

wie Mojito oder Cuba Libre. Er verleiht jedem Drink einen Hauch Prestige und Raffinesse.



Havana Club Añejo Especial ist ein vielseitiger, goldener Rum, warm und intensiv wie die Nächte Havannas. Sein Charakter verbindet die Leichtigkeit junger weißer Rums mit dem kräftigen Aroma dunkler gealterter Rums – die perfekte Wahl für einen echt kubanischen Cuba Libre oder pur.

Havana Club Añejo 7 Años ist der Inbegriff kubanischen Rums: Die unerreichte, berühmte Qualität des Añejo 7 Años ist ein Tribut an die traditionellen kubanischen Herstellungsverfahren und Rum-Expertise. Für erfahrene Rumkenner ist er eine der besten Spirituosen der Welt.

TRINKEMPFEHLUNG:

Cuba Libre: 4-6 cl Havana Club 3 Jahre oder Añejo Especial, Eiswürfel, Limettensaft, Cola. In ein Havana Club Cocktailglas einige Eiswürfel geben, ein Zitronen-/Limettenstück darüber ausdrücken und dazugeben. Den Rum dazugießen und mit Cola auffüllen, leicht umrühren.

HAVANA CLUB AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Havana Club |
| Gattung: | Rum |
| Herkunft: | Kuba |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / teilweise 1,0 l |
| Sorten: | Havana Club Añejo Blanco, Havana Club 3 Años, Havana Club Añejo Especial, Havana Club 7 Años, Havana Club 15 Años |
| Preis: | z. B. Havana Club 3 Años, 0,7 l ab 11,- Euro |
| Hersteller: | Havana Club International A # 309 e/ 13 y 15 Vedado, La Habana, Cuba |
| Distributeur: | Pernod Ricard Deutschland GmbH Universitätsstraße 91 D-50931 Köln |
| Bezugsquelle: | LEH, C&C, FH |
| Internetadresse: | www.havana-club.de , www.pernod-ricard-deutschland.com |

Trois Rivières

Haromex ist ein Familienunternehmen, hinter dem 30 Jahre Berufserfahrung stehen. Auf ihren Reisen haben die Inhaber manches noch im Fass befindliche Kleinod entdeckt, das reserviert und zu gegebener Zeit angeboten wird. Besonders stolz ist man auf das individuelle Rum-Sortiment mit Marken wie Trois Rivières, La Mauny, Duquesne, Porfidio, Don Q, Malteco oder Malecon.

**„Aromatisch, fruchtig,
würzig und angenehm mild“**

Jörg Sievers

Trois Rivières ist ein exklusives Rum-Portfolio von der Insel Martinique. Während der Reifezeit in Eichenholzfässern erhalten die Rums ihren besonderen Charakter.

Trois Rivières Blanc ist ein weißer Rum mit dem Duft des reinen, süßen Zuckerrohrs. Sein hocharomatischer Geschmack ist leicht scharf, anfangs süß, dann trocken, fruchtig, ganz leicht erdig und ideal für einen Ti-Punch. Die bernsteinfarbene Alternative dazu heißt Trois Rivières 1996. Seine ebenfalls bernsteinfarbenen Brüder Trois Rivières Vieux Cuvée du Moulin und



Trois Rivières 1953 schmecken fruchtig, würzig und angenehm mild. Sie eignen sich besonders für den puren Genuss. Das gilt auch für den Trois Rivières Vieux Reserve Speciale der durch reiche Aromen von Vanille, Gewürzen und eingelegten Früchten besticht. Trois Rivières 1980 hat ein volles, schweres Aroma; der sonst typische Rumgeschmack ist kaum mehr vorhanden.

TRINKEMPFEHLUNG:

Braunen Jahrgangsrums trinkt man pur, vielleicht bei dem Genuss einer besonderen Zigarre. Weiße hochprozentige Rums eignen sich als Basis karibischer Cocktails oder in einem Whiskeyschmaler, dessen Seitenwände man mit Zuckerrohrsaft beschichtet, ein winziges Stückchen Limettenschale eingibt und darüber den Rum in geringer Menge einfüllt.

TROIS RIVIÈRES AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Trois Rivières |
| Gattung: | Rum |
| Herkunft: | Martinique |
| Sorten: | Trois Rivières Blanc, 50 vol. % Trois Rivières Vieux Cuvée du Moulin, 40 vol. %, Trois Rivières Vieux Reserve Speciale, 40 vol. %, Trois Rivières 1980, 45 vol. %, Trois Rivières 1996, 42 vol. %, Trois Rivières 1953, 45 vol. % |
| Flaschengrößen: | Trois Rivières Blanc: 1,0 l, alle anderen: 0,7 l |
| Preis: | ab 24,- bis 900,- Euro |
| Hersteller: | Distilleries Agricoles de Sainte-Luce, Martinique, Mitglied der Groupe B.B.S. |
| Importeur: | Haromex Development GmbH, Weiherfeld 45, 41379 Brüggen |
| Bezugsquelle: | FH, Internet- und Direktvertrieb |
| Internetadresse: | www.haromex.com |

LOS AMIGOS



Los Amigos

Das mexikanische Nationalgetränk wurde nach der gleichnamigen Kleinstadt in der Sierra Madre im Bundesstaat Jalisco benannt. Seit 2004 gehört die Marke Los Amigos zum Angebot von Moreno. Los Amigos Silber

**„Für aktuelle Trend-Cocktails
die ideale Mix-Basis“**

Tim Oei

schmeckt aromatisch, ausdrucksstark, weich und pur. Die Gold-Variante ist noch etwas milder und aromatischer als der Silver Tequila, dabei ebenfalls ausdrucksstark und weich. Tequila ist Mexikos absatzstärkstes und berühmtestes Exportgut und kaum eine andere Spirituose blickt auf eine ebenso lange wie von Anekdoten begleitete Geschichte zurück:

Bereits vor 9.000 Jahren stellten die einheimischen Stämme aus der Tequila-Agave den „Pulque“ her. Den Azteken diente das Getränk als Rauschmittel und religiöser Opferwein.

Heute unterliegt die Tequila-Herstellung strengen Richtlinien: Nur aus der Agave Tequila Weber Azul darf Tequila hergestellt werden und die Agaven müssen in einem streng abgegrenzten Gebiet wachsen. Bis zur Ernte des ananasähnlichen Herzstücks, das zerkleinert, ausgepresst, vergoren und destilliert wird, vergehen zehn Jahre.

TRINKEMPFEHLUNG:

Los Amigos Gold schmeckt pur, eventuell mit Orangenschnitz und Zucker und ist als Basis-Spirituose für viele Longdrinks und Cocktails geeignet.

Los Amigos Silber wird mit Salz und Zitronenschnitz genossen und ist ebenfalls die Basis vieler Longdrinks und Cocktails.



LOS AMIGOS AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Tequila Los Amigos |
| Gattung: | Tequila |
| Herkunft: | Mexiko |
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Sorten: | Tequila Gold Los Amigos, 38 vol. % Tequila Silber Los Amigos, 38 vol. % |
| Preis: | ca. 12,- Euro |
| Distributeur: | Moreno GmbH & Co. KG, Ottostraße 20-22, 53332 Bornheim |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C&C |
| Internetadresse: | www.los-amigos-food.de |



Cinzano

In Cinzano Vermouth gehen Tradition und Innovation eine faszinierende Symbiose ein. Die klassischen Sorten dürfen schon traditionell in keiner Bar fehlen: der Bianco mit seinem herb-süßen Geschmack ebenso wie der

Eis. Die jungen Sorten Orancio und Limetto sind – ob pur, on the rocks oder etwa mit Prosecco – ausgesprochene Sommerhits. Als ganz neuer Trend beginnt sich zurzeit Cinzano Orancio als Partner für Kaffeespezialitäten durchzusetzen.

„Fruchtig und würzig zugleich – ein ausgewogener Klassiker“

Barbara Becker über Cinzano Rosso

rubinrote Rosso mit seiner leicht bitter-herben Tymian- und Majorannote und der Extra Dry mit dem besonders herben Touch. Stärker den Nerv der jüngeren Konsumenten treffen hingegen die Sorten Orancio und Limetto. Mit ihrer Leichtigkeit verkörpern sie mediterrane Lebensfreude und Geselligkeit.

Mit den modernen Varianten und einem Image, das sich immer auf glaubwürdige, dezente Weise der Zeit angepasst hat, kann man kaum glauben, dass Cinzano schon zu den „Urgesteinen“ unter den alkoholischen Getränken gehört: Bereits seit bald 250 Jahren – seit 1757 – produziert das Familienunternehmen Cinzano im Piemont einen Weinaperitif, der mit dem Wermutkraut versetzt ist. Grundlage ist bis heute eine Cuvée feinsten italienischer Weine, die mit einem alkoholischen Kräuterauszug gewürzt wird.

TRINKEMPFEHLUNG:

Cinzano Vermouth ist zum einen ein klassischer italienischer Aperitif. Durch die Vielseitigkeit der verschiedenen Sorten ist er aber auch eine ideale Basis für erfrischende Cocktails, Longdrinks oder den puren Genuss auf



CINZANO AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Cinzano Vermouth |
| Gattung: | Wermut |
| Herkunft: | Italien |
| Sorten: | Cinzano Bianco, Rosso, Extra Dry, Limetto, Orancio |
| Flaschengrößen: | 0,75 l / 1,0 l |
| Preis: | 0,75 l: 3,99 Euro, 1,0 l: 4,99 Euro |
| Hersteller: | Davide Campari S.p.A., Mailand / Italien |
| Distributeur: | Campari Deutschland Bajuwarenring 1 82041 Oberhaching |
| Bezugsquelle: | LEH, C&C, FGH |
| Internetadresse: | www.campari.com |

Ballantine's

Die Geschichte von Ballantine's Scotch Whisky beginnt im schottischen Edinburgh des Jahres 1827. Stets auf der Suche nach etwas



Einzigartigem, komponierte George Ballantine einen der besten Blended Scotch Whiskys seiner Zeit, der weltweit Erfolge feiern sollte. Heute steht Ballantine's international für hervorragenden Scotch Whisky und gehört mit seinen Qualitäten Ballantine's Finest, Ballantine's 12 year (Gold Seal) und Ballantine's Pure Malt zu den größten und bekanntesten Scotch Whisky-Marken der Welt. Er ist Nummer eins in

„Ein unverwechselbarer Geschmack von Honig und Malz“

Barbara Becker über Ballantine's Finest

Europa und Marktführer im Scotch Whisky-Markt Deutschlands. Hinter jedem Blended Scotch Whisky steht dabei nicht nur der eigenwillige Charakter verschiedener Whiskys, sondern auch das ganz persönliche Kompositionsgeheimnis des Master Blenders.

So sind die hellgoldene Farbe und der Geschmack von Honig und Malz von Ballantine's Finest unverwechselbar. Über 40 der feinsten Malt Whiskys schenken ihm seinen einzigartigen Charakter, sein ausgereiftes Aroma und seinen feinen und reifen Geschmack. Die Vielseitigkeit von Ballantine's Finest zeigt sich auch beim Genuss: ob pur, klassisch on the Rocks oder als Longdrink. Im Jahr 1964 wurde Ballantine's 12 year (Gold Seal) eingeführt und über die Jahre mit



zahlreichen internationalen Auszeichnungen bedacht: ein sanfter und komplexer Whisky aus ausgesuchten Malt und Grain Whiskys, von denen jeder einzelne für mindestens 12 Jahre gereift ist. Ein Spitzen-Whisky von Könnern für Kenner.

Ballantine's Pure Malt mit seiner tiefen, goldgelben Farbe ist eine außergewöhnlich weiche und runde Komposition aus zahlreichen Malt Whiskys.

Zwölf Jahre reifen die besten Maltdestillate ausgewählter Brennereien der Highlands und anderer legendärer Regionen Schottlands in Eichenfässern zu einem großen Whisky heran, um dann von Master Blender Robert Hicks vermählt zu werden.

TRINKEMPFEHLUNG:

Ballantine's Finest on the Rocks
Ballantine's Finest Cola

BALLANTINE'S AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Ballantine's |
| Gattung: | Scotch Whisky |
| Herkunft: | Schottland |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / Finest auch 1,0 l |
| Sorten: | Ballantine's Finest Ballantine's Gold Seal, 12 year Ballantine's Pure Malt, 12 year z. B. Ballantine's Finest 10,99 Euro |
| Preis: | |
| Hersteller: | Chivas Brothers Ltd., Chivas House, 72 Chancellors Road, London, W6 9RS, Großbritannien |
| Distributeur: | Pernod Ricard Deutschland Universitätsstraße 91 50931 Köln |
| Bezugsquelle: | LEH, C&C, FH |
| Internetadresse: | www.ballantines.com , www.pernod-ricard-deutschland.com |



Bowmore

„Bowmore ist eine der großartigsten Malt Destillieren.“ Das sagt kein Geringerer als der „Whiskypapst“ und Single Malt-Experte Michael Jackson. Keine Frage: Nicht ohne Grund ist es dem kleinen Familienunternehmen Bowmore gelungen, über die Landesgrenzen hinaus bekannt zu werden.

Die Brennerei blickt im Übrigen auf eine lange Geschichte zurück: 1779 von der Familie Simson an der Küste von Lochindal auf Islay gegründet, zählt die Destillerie zu den ältesten Schottlands. So ist es

auch eine Verneigung vor der Tradition, dass Bowmore, anders als die meisten Destillieren Schottlands, keine fertig gemälzte Gerste einkauft, sondern noch nach dem herkömmlichen Verfahren selbst herstellt. Dabei wird das

Getreide auf der Mälztenne von Hand gewendet. Danach wird es in Öfen getrocknet, die mit vor Ort gestochenen Torf befeuert werden.

Eine besondere Spezialität innerhalb der Bowmore-Range ist der Bowmore Darkest, ein 14-jähriger Whisky. Er be-

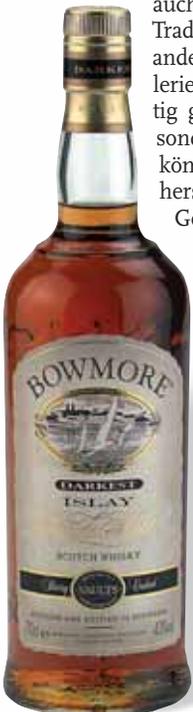
zeugt eindrucksvoll, dass man in dieser Brennerei die Fässer äußerst gekonnt einsetzt: Dem Whisky werden eine zwölfjährige Reifezeit in Bourbonfässern

und zwei weitere Jahre im Oloroso-Sherryfass gewährt, in denen sich die Aromen optimal aufeinander abstimmen können. Sein intensiver Kupfertön verleih ihm seinen Namen. Zarte Sherrytöne mit Mandel- und Eichen-

„Dieser Single Malt ist wunderbar ausgewogen zwischen Kraft und Zartheit“

Tim Oei

holznoten umschmeicheln den Gaumen des Genießers. Weiche Torfnoten unterstreichen zugleich die Fruchtaromen, ohne dass der Sherryton überlagert wird. Eine süße Karamellnote im Abgang rundet das lang anhaltende Geschmackserlebnis ab.



BOWMORE AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Bowmore |
| Gattung: | Islay Single Malt Scotch Whisky |
| Herkunft: | Schottland |
| Sorten: | Range aus 11 verschiedenen Single Malts |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 0,05 l |
| Preis: | Bowmore Darkest: ca. 59,- Euro |
| Hersteller: | Morrison's Bowmore Distillery, Islay, Schottland |
| Distributeur: | Schlumberger Buschstr. 20 53340 Meckenheim |
| Bezugsquelle: | FH, Kaufhäuser. Händler unter www.Schlumberger-OnWine.de |
| Internetadresse: | www.morrisonbowmore.com.uk |

Chivas Regal Premium Scotch

Chivas Regal, einer der hochwertigsten Blended Whiskys weltweit, ist geprägt von der schottischen Speyside mit ihrer magischen Landschaft und ihrem kristallklaren Quellwasser. Im 19. Jahrhundert leisteten die

„Chivas Regal 12 year schmeckt vollmundig nach Äpfeln und einem Hauch von Honig“

Barbara Becker

Gebrüder James und John Chivas wertvolle Pionierarbeit in der Entwicklung eines Whiskys, mit dem sie nicht nur zum königlichen Hoflieferanten der Queen avancierten, sondern auch weltweit Genießer auf den schottischen Whisky aufmerksam werden ließen.

Aus dem vielfältigen Sortiment des Hauses Chivas sind drei Sorten besonders hervorzuheben: Zunächst der allseits beehrte Chivas Regal 12 year, seit jeher der Klassiker unter den Whiskys. Weiterhin der 18-jährige Chivas Regal, der 1997 auf den Markt gekommen ist und durch seine beachtlich vollendete Reife besticht. Und schließlich Royal Salute: Der exzellente 21-jährige Blend wurde eigens zur feierlichen Krönung von Elizabeth II. eingeführt.



Die verschiedenen Blended Scotch Whiskys aus dem Hause Chivas haben eines gemeinsam: Aufgrund ihrer erlesenen Qualität und dem hohen Anteil an sorgsam ausgesuchten Malts können sie sich alle „de Luxe Blends“ nennen. Ihr Geheimnis liegt in der einzigartigen Komposition, die den Gaumen besonders anspricht. „Unsere Whiskys sind so unverwechselbar wie die Menschen selbst“, erklärt Colin Scott, seit 1988 Chivas Regal Master Blender, den Erfolg von Chivas Regal. „Manche sind fein und sensibel, andere etwas robuster. Meine Arbeit besteht darin, einen jeweils charakteristischen Geschmack zu produzieren, der mit seinem gleich bleibenden Bouquet Jahr für Jahr höchsten Qualitätsansprüchen genügt.“

TRINKEMPFEHLUNG:

Chivas Regal „Perfect Serve“ (pur)
Chivas Regal „Perfect Serve on ice“ (pur auf Eis)

CHIVAS REGAL AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Chivas Regal |
| Gattung: | Scotch Blended Whisky |
| Herkunft: | Speyside, Schottland |
| Flaschengrößen: | Chivas Regal 12 year: 0,05 l / 0,7 l / 1,0 l, Chivas Regal 18 Year: 0,7 l, Royal Salute: 0,7 l |
| Sorten: | Chivas Regal 12 year, Chivas Regal 18 year, Royal Salute 21 year |
| Preis: | Chivas 12 year: 20,98 – 23,- Euro |
| Hersteller: | Chivas Brothers Ltd., Chivas House, 72 Chancellors Road, London, W6 9RS, Großbritannien |
| Distributeur: | Pernod Ricard Deutschland GmbH Universitätsstr. 91, 50931 Köln |
| Bezugsquelle: | FH, LEH, C&C |
| Internetadresse: | www.chivas-life.de , www.pernod-ricard-deutschland.com |

The Dalmore 12 y.o.

Angenehme Geschmacksnoten von Trockenfrüchten, ein dezenter Torftton und eine malzige Süße zeichnen den Malt-Whisky aus den nördlichen Highlands aus. The Dalmore ist ohne Zweifel ein Erlebnis für jeden Whisky-

„Malzig süß, etwas torfig,
schöne Sherrynote –
ein harmonischer Dreiklang“

Barbara Rademacher

kenner. Kein Wunder, denn die schottische Dalmore Destillerie blickt bereits auf eine lange Tradition zurück: Hier destillierten Brenner mit meisterlichem Können erstmals bereits 1839 Malt-Whiskys. Heute reifen etwa

85 Prozent der Destillate überwiegend in Bourbonfässern, der Rest in Oloroso- und Amantillado-Fässern. Alle werden anschließend im Sherryfass vermählt.

Importeur dieser erlesenen Whisky-Spezialität ist die Destillerie Kammer-Kirsch

in Karlsruhe, die sich in zwischen zu den wichtigsten Whisky-Importeuren Deutschlands zählen kann. Kammer-Kirsch vertreibt hierzu-lande noch zahlreiche weitere Whisk(e)ys verschiedener Herkunft und Sorten.

Neben Dalmore zählen drei andere Marken zu den Flaggschif-



fen, auf die das Unternehmen besonders stolz ist: Von den südlichen Highlands, genau genommen von der Hebrideninsel Jura, stammt der Malt-Whisky Isle of Jura. Aus der zweitältesten Destillerie Schottlands – ihre Anfänge gehen aufs Jahr 1790 zurück – kommt der Single Malt Balblair. Seinen Charakter verleiht ihm das raue Klima des hohen Nordens Schottlands, denn dort ist die alte Brennerei beheimatet.

Freilich von ganz anderer Art ist der bekannte Kentucky Bourbon Whiskey Wild Turkey. Er gilt unter Kennern als der komplexeste Bourbon überhaupt. Sie schwärmen von einer nahezu unbeschreiblichen Aromenvielfalt in Duft, Geschmack und Abgang.

THE DALMORE AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | The Dalmore, Isle of Jura, Balblair, Wild Turkey |
| Gattung: | Whisk(e)y |
| Herkunft: | Schottland, USA/Kentucky |
| Sorten: | (Single) Malt, Kentucky Bourbon |
| Flaschengrößen: | 0,7 l |
| Preis: | Je nach Sorte 22,- bis 40,- Euro |
| Importeur: | Destillerie Kammer-Kirsch Hardtstr. 35-37 76185 Karlsruhe |
| Bezugsquelle: | FEH, FGH |
| Internetadresse: | www.thedalmore.com www.isleofjura.com www.inverhouse.com www.wildturkey.com |



Jim Beam

Seit sieben Generationen werden in der Jim Beam-Destillerie die für ihre Qualität weltberühmten Bourbon-Whiskeys gebrannt. Und vielleicht ahnte Jacob Beam schon 1795, dass gerade sein Bourbon noch mehr als 200 Jahre später in aller Munde sein würde.

„Angenehm süßlich, duftet nach Mais und Aprikosen, ein Hauch von Holz“

Jörg Sievers

Ganz gewiss liegt das Geheimnis dieses Erfolgs in der gut gehüteten Rezeptur. Um die Einzigartigkeit eines Jim Beam-Bourbons zu vererben, werden während der Gärung destillierte Rückstände aus früheren Brennvorgängen zugesetzt. Hinzu kommen spezielle Hefen, die der Brennmeister kurz vor der Gärung mit Hopfen anreichert. Die Herkunft dieser Hefekulturen reicht zurück bis in die 30er Jahre. Noch heute bewahrt Fred Noe, der Urenkel von Jim Beam, eine Musterkultur in seinem privaten Kühltank – denn sicher ist sicher.

Jeder Jim Beam reift mindestens vier Jahre und damit mindestens doppelt so lang wie es das Gesetz vorschreibt. Denn je länger ein Whiskey in den Fässern ruht, desto harmonischer, edler und weicher wird sein Geschmack. Die Besonderheit der Jim Beam-Fässer ist auf das glückliche Missgeschick eines unbekanntenen Fassmachers zurückzuführen. Er hatte versehentlich einige Fässer beim „Toasten“ ver-



Fred Noe

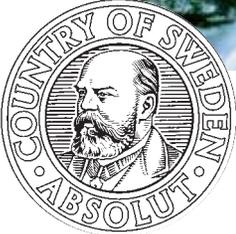
kohlen lassen, aber dennoch mit Destillat befüllt. Doch der Whiskey verdarb keineswegs, sondern entwickelte sich aufs Angenehmste. Heute wird Jim Beam in extra stark gekohlten Fässern gelagert.

TRINKEMPFEHLUNG:

Liebhaber genießen Jim Beam gerne pur oder on the rocks. Er ist aber auch ein idealer Begleiter in Longdrinks, ob im unbestrittenen Klassiker Beam & Cola oder in zahlreichen anderen Rezepten.

JIM BEAM AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Jim Beam |
| Gattung: | Kentucky Straight Bourbon Whiskey |
| Herkunft: | USA |
| Sorten: | Jim Beam 40 vol. %, mind. 4 Jahre gereift Jim Beam Black 43 vol. %, mind. 8 Jahre gereift |
| Flaschengrößen: | Jim Beam: 0,7 l / 1,0 l / 1,5 l / 4,5 l Jim Beam Black: 0,7 l |
| Preis: | Jim Beam 0,7 l: 11,49 Euro, Jim Beam Black 0,7 l: 15,99 Euro (ca.-Preise, UVPs inkl. MwSt.) |
| Hersteller: | James B. Beam Distilling Co., Clermont, Kentucky/USA |
| Distributeur: | MaxXium Deutschland GmbH Söhnleinstr. 8, 65201 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | LEH, FH, C & C |
| Internetadresse: | www.maxxium.de www.jim-beam.de |



ABSOLUT Vodka

Absolut Vodka, heute die drittgrößte Spirituosenmarke der Welt, hat ihren Ursprung in der Kleinstadt Åhus in Südschweden. Was aber nur wenige wissen ist, dass der weltbekannte Markenname auch auf die traditionell

„Klar, stahlig, feurig
und weich zugleich“

Jörg Sievers

gewachsene, hervorragende Qualität hinweist. Bereits 1879 gelang dem Wodka-Händler Lars Olsson Smith ein qualitativer Quantensprung: Er entwickelte eine neue Destillationsmethode, mit der eine bis dahin unbekannte Wodka-Reinheit erzielt werden konnte. Den neu geschaffenen Wodka nannte er „Absolut Rent Brännvin“ (absolut reiner Branntwein). An Smith erinnert noch heute ein kleines Medaillon mit seinem Porträt auf jeder Flasche. Denn noch immer wird das Premiumprodukt nach seiner Destillationsmethode hergestellt. Dabei brennt man den Wodka über hundert Mal, um das beste und reinste Produkt zu erhalten.

Reichhaltiger Winterweizen aus Schweden und klares Quellwasser sind die einzigen Rohstoffe zur Herstellung von Absolut. Die hochwertigen Zutaten garantieren einen hervorragenden, weichen Geschmack. Für die sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen Raspberri, Vanilia, Citron, Kurant, Mandrin und Peppar wird der 40-prozentige Wodka ausschließlich mit natürlichen Aromen angereichert, ohne jeglichen Zusatz von Süßungsmitteln oder Zucker.

TRINKEMPFEHLUNG:

Absolut Vodka und die Flavors können pur oder auf Eis genossen werden und sind ideale Mixpartner. Drink-Inspirationen finden Sie unter www.absolut.com.



ABSOLUT VODKA AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|--|
| Markenname: | Absolut Vodka |
| Gattung: | Wodka |
| Herkunft: | Schweden |
| Sorten: | Absolut Vodka, Absolut Flavors: Kurant, Mandrin, Citron, Vanilia, Raspberri, Peppar |
| Flaschengrößen: | Absolut Vodka: 0,5 l / 0,7 l / 1,0 l Absolut Flavors: 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | 0,5 l: 9,50 Euro, 0,7 l: 12,50 Euro, 1,0 l: 16,- Euro (ca.-Preise, UVPs inkl. MwSt.) |
| Hersteller: | V&S (Vin & Sprit), Absolut Spirits, Schweden |
| Distributeur: | MaxXium Deutschland GmbH Söhnleinstr. 8, 65201 Wiesbaden |
| Bezugsquelle: | FH, C&C, LEH |
| Internetadresse: | www.maxxium.de www.absolut.com |



Svensk

Verglichen mit der Vielzahl von Spirituosen, die eine jahrzehnte- oder gar jahrhundertlange Tradition vorweisen können, gehört Svensk zu den ganz jungen Produkten: Er wurde erst 1996, nach der Teilfreigabe des schwedischen

„Kristallklar, tief und rein wie der Vätternsee in seiner Heimat“

Barbara Rademacher

Marktes, aus der Taufe gehoben. Das vor zehn Jahren als Aktiengesellschaft gegründete Unternehmen ist also die erste private Brennerei Schwedens seit 1917. In ihren ersten Lebensjahren war die AG mit Sitz in Motola am Vätternsee allerdings nicht so sehr mit Erfolg gesegnet und wurde 2001 an die Familie Fondberg veräußert. Seniorchef Rune Fondberg ist in Schweden ein angesehener Weinhändler. Doch vor allem sein Sohn Ove be-

tätigt sich im Spirituosengeschäft als Pionier. Erst Anfang 2005 begannen sie, ihr Geschäft ins Ausland auszuweiten. Nach erfreulichen Erfolgen in Dänemark, Norwegen, Finnland und Russland hat nun die Distribution unter anderem auch nach Deutschland begonnen.

Das Herzstück des Sortiments ist dabei der klassische Wodka. Doch auch im Trend-Segment der Flavoured Vodkas ist Svensk gleich durchgestartet. Er ist bereits in den Geschmacksrichtungen Wild Strawberry, Vanille, Lemon und Apple erhältlich. Und die Familie Fondberg hat noch große Pläne: Jedes Jahr soll eine weitere Sorte hinzukommen.

Schweden gilt außerhalb Skandinaviens im allgemeinen als ein Land der Weite und der freien und unverdorbenen Natur. Die Menschen schätzt man als freundlich, korrekt und etwas kühl ein. So präsentiert sich auch der Wodka den Verbrauchern: mit einer geradlinigen, modernen Verpackung.



SVENSK AUF EINEN BLICK:

| | |
|-------------------------|---|
| Markenname: | Svensk |
| Gattung: | Schwedischer Vodka |
| Herkunft: | Schweden |
| Sorten: | Svensk Vodka, Lemon, Apple, Wild Strawberry, Vanille |
| | Wahlweise in 37,5 oder 40 % vol. |
| Flaschengrößen: | 0,7 l / 1,0 l |
| Preis: | 0,7 l: 18,40 Euro |
| Hersteller: | Svensk Exportvodka AB, Stockholm, Schweden |
| Importeur: | Schlumberger Buschstr. 20, 53340 Meckenheim |
| Bezugsquelle: | FH, Kaufhäuser. Händler unter www.Schlumberger-OnWine.de |
| Internetadresse: | www.svenskvodka.com |

Spirituose: _____

Verkostungsnotizen: _____



MUNDUS vini[®]

INTERNATIONALE WEINAKADEMIE

Das Programm 2006 ist da!

Insgesamt 28 verschiedene Seminare, von Genuss-Seminaren und speziellen Seminaren über Spirituosen, Zigarren und Bier, bis hin zu Fachseminaren wie Wein in der Gastronomie und Verkaufstraining in Theorie und Praxis – wir vermitteln professionell Weinwissen und erfüllen exklusive Weinwünsche!

Jetzt Broschüre kostenlos anfordern unter
Telefon 0 63 21-89 08 17 oder:

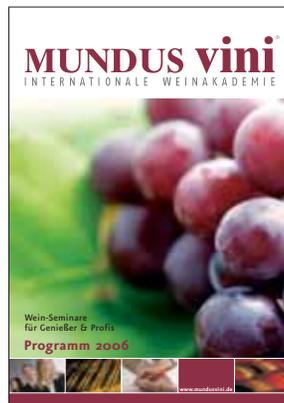
www.mundusvini.de



MUNDUSvini Süd
Vinicombe Meininger Verlag, Neustadt



MUNDUSvini Nord
Hamburger Business Club, Hamburg



Der Meininger Einkaufsführer 2006 „Spirituosen aus aller Welt“ informiert in knapper und übersichtlicher Form über empfehlenswerte Hochprozentler – von feinen Spezialitäten aus kleinen Destillieren bis zu großen, bekannten Markenartikeln.

Die besten Erzeugnisse wurden von erfahrenen Verkostern probiert, beschrieben und mit einer Trinkempfehlung versehen. Auf einen Blick erhalten Sie die Kontaktdaten der Erzeuger, Adressen der Importeure und Preisangaben zu den vorgestellten Produkten.

Der einleitende Sonderteil gibt Hintergrundinformationen über die verschiedenen Spirituosen-Gattungen sowie zur Geschichte der Brennkunst.

ISBN 3-87524-160-6

6,80 €