

Bei der Bayerischen Obstbrand-Prämierung 2012 wurden alle fünf eingereichten Destillate mit Gold ausgezeichnet.

Enzian 38%VOL Goldmedaille 95,7 von möglichen 100 Gesamtpunkten

Latschengeist 40% VOL Goldmedaille 94,7 Gesamtpunkte

Absinth 67% VOL Goldmedaille 93,0 Gesamtpunkte

Vogelbeerbrand 40% VOL Goldmedaille 93,0 Gesamtpunkte

Meisterwurz 40% VOL Goldmedaille 90,0 Gesamtpunkte

Analytische Qualitätsprüfung (Methanol, Ethylcarbamate):

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Oenologische und pflanzliche Analytik, Veitshöchheim

Analytische Qualitätsprüfung (Ethanol), Reinheit und Organisation:

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Lebensmitteltechnologie, Am Staudengarten 11, 85350 Freising-Weihenstephan, Tel.: 08161/715231.

Sensorische Qualitätsprüfung:

an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Lebensmitteltechnologie durch geschulte Prüfer der bayerischen Verbände unter Leitung von Andreas Franzl und unter Verwendung des Systems Ortnet.

Prüfkriterien: Aroma, Geschmack, Harmonie