

Bei der Bayerischen Obstbrand-Prämierung 2014 wurden alle sechs eingereichten Destillate mit Gold ausgezeichnet.

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

Prüfkriterien: Aroma, Geschmack, Harmonie

Enzian auf Apfel 38% VOL **Ergebnis: 92 Punkte** **Gold**

Duft: intensiv erdige Frische, zart Apfel, Vogelbeere, etwas Zitrone, Waldboden, Rübe

Geschmack: angenehm wurzelige Süße, rote Beete, erdig, Waldpilze, Wildkräuter, mittlere Dichte, mittlerer Abgang

Latschengeist - Bio 40% VOL **Ergebnis: 91 Punkte** **Gold**

Duft: intensiv frisches Harz, Waldboden, grüne Nadeln, ätherisch, etwas Menthol, medizinisch

Geschmack: intensiv, süßes Harz, etwas pilzig, frisches Schnittholz, Tannenzweige, Zitrone, moosig, eindimensional harzig, etwas kurz

Holunderblütengeist - Bio 40% VOL **Ergebnis: 91,3 Punkte** **Gold**

Duft: verhaltene Holunderblütenaromatik, intensive Honigaromen, Heuaromen, Kräuter, Liebstöckel

Geschmack: breite üppige Holunderaromatik, wenig Blütenanteile, Honignoten, Heu, Biernoten, malzig, einfacher Körper, mittlere Dichte, etwas kurzer Abgang

Vogelbeerbrand - Bio 40% VOL **Ergebnis: 92 Punkte** **Gold**

Duft: deutlich fleischige Vogelbeeraromatik, feiner intensiver aber gut eingebundener Steinton, mandelig, Schokoladig, moosig

Geschmack: viel Vogelbeerfrucht, deutlich mandelig, moosig, Lakritze, süßlich, weich, saftig, kompakter dichter Körper, lang anhaltend

Meisterwurzgeist - Bio 40% VOL **Ergebnis: 93 Punkte** **Gold**

Duft: intensiv frische Wurzel, erdig, Orangenschale, Wermut, brotig, Zitrone,

Geschmack: intensiv wurzelige Süße, Nelken, erdig, moosig, etwas Zitrone, Waldboden, Brot, dicht, langer Abgang

AllgäuGin Bio 40% VOL

Ergebnis: 90 Punkte Gold

Duft: intensive Wacholderbeerenaromatik, Sternanis, Kümmel, Pfefferminze, etherische Öle, Citrusnoten,

Geschmack: deutliche Wacholderbeerenaromatik, feine Citrusaromen, Pfefferminze, Eukalyptus, Kümmel, erdiger Nachhall, Tannenzapfen, kompakter dichter Gaumen, lang

Analytische Qualitätsprüfung:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Oenologische und pflanzliche Analytik, Veitshöchheim und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Lebensmitteltechnologie, Am Staudengarten 11, 85350 Freising-Weihenstephan, Tel.: 08161/715231

