

Bei der Bayerischen Obstbrand-Prämierung 2016 wurden fünf unserer eingereichten Destillate mit Gold ausgezeichnet.

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

Prüfkriterien: Aroma, Geschmack, Harmonie

Vogelbeerbrand - Bio 40% VOL

Ergebnis: 91 Punkte Gold

Duft: intensiv Vogelbeere, Marzipan, säuerliche Note, erdig, harzig, Bittermandel

Geschmack: nussig, intensiv Marzipan, Mandel, warme Holztöne, weiche und intensive Aromatik, mittlere Länge, sehr harmonisch

AllgäuGin - Bio 40%VOL

Ergebnis: 93,3 Punkte Gold

Duft: Wacholder, Zitrus, Orange, Holunder, Kräuter

Geschmack: herbe Süße, Zitrus, Ingwer, Zitronengras, schöner runder Abgang

MeisterWurz - BioGeist 40%VOL

Ergebnis: 94 Punkte Gold

Duft: Fenchel, Anis, Wurzeltöne, Zitrus, Minze, Sellerie, Koriander, Nelke, erdig

Geschmack: frisch, minzig, Sellerie, Fenchel, Anisnoten, Waldboden, schöne Süße, satt und lang am Gaumen

EngelWurz - BioGeist 40%VOL

Ergebnis: 95 Punkte Gold

Duft: schöne Kräuternote, Fruchtsüße, apfelig, leichte Säure, erdig, Anis, Wurzeltöne, Melisse, Wermut, grasig

Geschmack: Fruchtsüße, Honig, Banane, Anis, Kräuter, erdig, Anis schön lang, rund, harmonisch

Absinth - Bio-Bitter-Spirituose 67% VOL

Ergebnis: 95 Punkte Gold

Duft: Wermut, Kamille, Anis, Zitrus, Melisse, grün-grasig, Getreide, staubig

Geschmack: Wermut, Kümmel, Citrus, Kamille, frisch, fruchtig lang und stark, ausgewogen

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