



Obstwasser/Obstbrand

Definition:

Obstwässer sind Branntweine aus Stein- oder Kernobst, wie z. B. aus Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Schlehen, Aprikosen, Pfirsichen, Äpfeln, Birnen oder Mirabellen. Die Herstellung beschränkt sich auf obstreiche Regionen in Mitteleuropa. Weltberühmt sind die Brände aus dem Schwarzwald, dem Elsass und der Schweiz.

Bekannte Hersteller:

Schladerer, Ziegler (Deutschland), Etter, Morand, Fassbind (Schweiz), Rochelt (Österreich), Nussbaumer (Frankreich)

Bekannte Erzeugnisse:

Aprikosenbrand Barak Palinka (Ungarn), Pflaumenbrand Slivovitz (Jugoslawien), Williamsbirne (Südtirol)

Herstellung:

Man verwendet frische, volle, vergorene Früchte oder deren Fruchtfleisch bzw. Saft zur Herstellung. Der Zusatz von Zucker, anderen zuckerhaltigen Stoffen oder Alkohol ist nicht erlaubt. Es werden die sortenreinen Früchte in Fässern oder Tanks vergoren. Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in Alkohol um. Nach erfolgter Gärung ist die Maische, ohne Zugabe von Alkohol anderer Art, zunächst zu Rohbrand zu destillieren. Dem folgt ein zweiter Destillationsprozess, der Feinbrand. Vor- und Nachlauf werden sorgfältig getrennt.

Gesetzliche Bestimmungen:

Die Rohstoffe sind ausschließlich frische, fleischige Früchte (mit oder ohne Stein) oder der frische Most aus diesen Früchten. Der Zusatz von Zucker ist unzulässig und der gesamte Alkohol muss aus der Vergärung der Frucht stammen. Außerdem ist eine Aromatisierung durch Zusatz natürlicher oder künstlicher Aromen nicht erlaubt. Für die Namensgebung sind die Begriffe "...brand" oder "...wasser" (z. B. Kirschbrand oder Kischwasser) vorgegeben.

Obstgeiste

Definition:

Wie es die gesetzlichen Bestimmungen besagen, werden Obstgeiste aus zuckerarmen Früchten hergestellt, z. B. aus Brombeeren (Mure), Heidelbeeren aber auch aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis), roten Johannisbeeren (Groseille), Erdbeeren (Fraise), Vogelbeeren, Blaubeeren (Myrtille), Preiselbeeren (Airille) oder Himbeeren ("Framboise Sauvage" aus wild wachsenden Himbeeren). Abweichend, dass Obstbrände durch einmischen des reifen Obstes hergestellt werden, darf bei Beerenbränden Neutralalkohol verwendet werden (auf 20 l Alkohol mindestens 100 kg Früchte).

Herstellung:

Die Früchte haben von Natur aus zu wenig Zucker, um daraus genügend eigenen Gärungsalkohol gewinnen zu können. Um das Aroma jedoch voll zu erhalten, werden diese Früchte zuerst in neutralem Alkohol konserviert/ausgelaugt bzw. mazeriert, um ihnen das Aroma zu entziehen. Später werden sie dem gleichen Destillationsprozess wie dem der Obstwässer unterworfen. Alkohol wird dem zufolge anschließend mit den Beeren destilliert. Eine Sonderstellung nimmt lediglich der westfälische "Steinhäger" ein, der nicht als Geist sondern als Wasser gebrannt wird.

Gesetzliche Bestimmungen:

Auf 100 kg Früchte müssen 20 l Alkohol gesetzt werden. Außerdem darf ein Geist, sobald er die Brennblase verlassen hat, nicht mehr verändert werden (mit Ausnahme der Herabsetzung auf Trinkstärke).



Klare Spirituosen

Klare, wasserhelle Spirituosen werden aus vielen unterschiedlichen Grundstoffen hergestellt. Führend darunter ist der Korn, der als typisch deutsche Spirituose gilt. Die Bezeichnung „Klarer“ für Korn und klare Schnäpse zu verwenden, hat sich eingebürgert, ist aber grundsätzlich falsch. Der „Klare“, wie man ihn fachlich versteht, ist eine Spirituose, die erst durch die exakt abgrenzenden Begriffsbestimmungen entstanden ist. Ursprünglich war der Klare eine Sammelbegriff für alle wasserhellen Spirituosen. Heute bezeichnet man als „Klaren“ eine wasserklare Spirituose der einfachsten Art. Rund ein Viertel der deutschen Spirituosen entfällt auf den Korn. Er darf nur aus Weizen, Gerste, Roggen, Hafer und Buchweizen hergestellt werden. Korn muß einen Mindestalkoholgehalt von 32 % vol. aufweisen, für Kornbrand sind 37,5 % vol. vorgeschrieben. Auch geschmacklich gibt es Unterschiede. Korn aus Weizen ist mild mit zarter Note, Korn aus Roggen kräftig und würzig. Nach sechs Monaten Lagerzeit darf Korn sich als „alt“ bezeichnen. Vielfach wird Korn zur Geschmacksverfeinerung in Holzfässern gelagert. Auch der Steinhäger ist eine typisch deutsche Spirituose. Steinhäger zählt zu den Spirituosen mit Wacholder. Eine weitere Wacholderspirituose ist der Wacholder selbst. Dieser wird durch Destillation von Wacholderbeeren nach Überziehen mit Neutralalkohol gewonnen. Eine Spezialität der Alpen ist der „Enzian“. Als Ausgangsbasis dafür dienen die armdicken Wurzeln des gelben Enzians. Das Enziandestillat wird durch Gärung der Wurzeln mit oder ohne Zusatz von Neutralalkohol gewonnen.



Grappa & Marc

Herkunft:

Der Name Grappa kommt vom italienischen Wort „Grappolo“ – die Traube. Seit 1997 ist diese Ursprungsbezeichnung geschützt. Marcs und Gappa sind Branntweine aus Wein-Trestern, aus den Rückständen der Weinmaschine (Stängel, Schalen, Kerne). Man unterscheidet zwischen Marcs aus Rotwein- und Weißwein-Trestern. Als Marcs werden außerdem auch Branntweine aus Obstrückständen angeboten. Der Unterschied zwischen Marc und Grappa bezieht sich lediglich auf deren unterschiedlichen Herkünfte. Grappa stammt aus Italien, Marc aus 13 verschiedenen Regionen Frankreichs. Beste Grappe werden aus roten Trauben gewonnen und in Holzfässern 2–4 Jahre gelagert. Die jeweilige Holzart bestimmt das Aroma und die Farbe.

Geschichte:

Einst das spottbillige Getränk der Armen, das bis zum 2. Weltkrieg geringer versteuert und nicht so gesellschaftsfähig war. In den letzten 30 Jahren änderte sich dieses Image und die Qualität von Marc und Grappa. Heute gibt es rund 120 Grappa-Produzenten und 600 Flaschenabfüller.

Besonderheit in der Herstellung:

Beim Rotweintrester bestehen Alkoholreste von der vorhandenen Weingärung, d. h. der Zucker hat sich in Alkohol umgewandelt (gegorener Trester). Weissweintrester ist noch nicht vergoren, er wird unter Luftabschluss in Tanks gelagert. Der Zucker hat sich noch nicht in Alkohol umgewandelt.

Destillation:

Die Winzer brennen meist nicht selber, dies fast immer Rebsortenrein. Damit bei Destillation nichts anbrennt verwenden sie von Siebkörbe. Das Ergebnis der ersten Destillation nicht sehr hochprozentig, darum muss 2-3 mal destilliert werden. Dabei werden Vor- und Nachlauf abgetrennt und nur das „Herzstück“ verwendet (100 kg Trestermasse ergeben 4,5 l reinen Alkohol).

Trinkstärke:

Früher rau und jung heute weich abgelagert, fein

Besonderheit der Arten:

„Destilata d’Uva“ (Uva = die Weintraube) bzw. Uve oder auch Aquavite d’Uva ist kein Grappa im ursprünglichen Sinn, sondern Traubenbrand. Er wird nicht aus Trester, sondern aus dem vergorenen Most der Traube gewonnen. Dieser wird destilliert bevor der Gärungsprozess beendet ist. Uves werden Rebsortenrein hergestellt und nach diesen benannt.

Aquavit

Unter diesem Namen kennt man die Nationalspirituose des europäischen Nordens. Als Geburtsort gilt Dänemark. Alle Aquavite sind entweder glasklar oder weisen einen leichten bis intensiven Gelbton auf. Beim Aquavit spielt das Ausgangsprodukt des Alkohols keine Rolle. Entscheidend ist seine Reinheit. Verwendet wird Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der sich zur Herstellung von Spirituosen eignet und einen Mindestalkoholgehalt von 96 % vol. hat. Des Weiteren darf er keinen Fremdgeschmack aufweisen. Seinen Geschmack verdankt der Aquavit dem sogenannten Würzdestillat. Jeder Hersteller verwendet dabei sein ureigenes, streng gehütetes Rezept. Dieses bei der zweiten Destillation zugesetzte Würzdestillat besteht zum Großteil aus Kümmel. Weitere Zutaten sind Koriander, Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Zitronenschalen und Dill. Bei einigen Sorten ist Dill sogar geschmacksbestimmend. Die Würzstoffe werden mit Alkohol und Wasser destilliert. Der Mittellauf des so entstandenen Würzdestillats wird dann mit rektifiziertem, d. h. mit dem durch mehrfach aufeinanderfolgende Destillation gewonnenen Alkohol und destilliertem oder demineralisiertem Wasser zur gewünschten Alkoholstärke gemischt. Dann braucht der Aquavit eine gewisse Lagerzeit, damit sich das Würzdestillat, der Alkohol und das Wasser eng verbinden können. Spitzenqualitäten lagert man in Holzfässern, bevorzugt in solchen, die zuvor mit Sherry gefüllt waren. Heute ist Aquavit zum Gattungsbegriff geworden, z. B. bezeichnet man in Italien alle Destillate als „Aquavite“. Somit dürfen sich auch in Deutschland hergestellte Kümmelschnäpse Aquavit nennen. Aquavit sollte direkt aus dem Tiefkühlfach in kleinen gefrosteten Gläsern mit 2 cl Inhalt serviert werden.



Weinbrand

Name:

Im Mittelalter: brennendes Wasser oder Lebenswasser, Branntwein aus Wein

Geschichte/Herkunft:

Manche Weinbrände sind unter dem Namen ihres Herkunftsgebiets bekannt, zum Beispiel Cognac, Armagnac oder Brandy de Jerez (s. u.). Weinbrenner aus Deutschland dürfen Weine aus allen EG-Ländern verwenden. Der Rohbrand muss lediglich zu Feinbrand destilliert werden. Produkte, die als deutscher Weinbrand etikettiert sind, setzen also keine Grundweine aus Deutschland voraus, muss aber eine amtliche Prüfnummer tragen und mindestens 38% Vol. Alkohol aufweisen. Mindestens sechs Monate müssen die Destillate eines Weinbrands im Holzfass gereift sein. Weinbrände mit Einzeldestillaten von mehr als 12 Monaten Fassreife dürfen als alter Weinbrand bezeichnet werden oder Bezeichnungen wie V. S. O. P. tragen.

Historie:

Man nimmt an, dass Weinbrand das älteste alkoholische Destillat ist. Bekanntester Weinbrand deutscher Provenienz ist der seit 1892 in Rüdesheim am Rhein hergestellte Asbach Uralt. Hugo Asbach war es auch, der den Begriff Weinbrand zunächst als Warenzeichen einführte, dann aber zur allgemeinen Nutzung freigab. Der Grund dafür war der Versailler Vertrag, der deutschen Herstellern die weitere Verwendung der französischen Bezeichnung Cognac untersagte (Champagnerparagraph).

Herstellung:

Durchgorener Wein mit Zusatz eines Weindestillates (höchstens 86% Vol) wird 2fach im Pot Still Verfahren destilliert. Zuerst entsteht der Raubrand, dann der Feinbrand. Der Mittellauf wird verwendet (70% Vol Alkoholgehalt).

Lagerung:

Teilweise Lagern Weinbrände in grobporigen, luftdurchlässigen Limousin- oder Eichenholzfässern mit ca. 300 bis 350 l Fassungsvermögen. Der Brand atmet im Fass, bekommt also Sauerstoff, unter dem er reift. Die Mindestreifezeit in Eichenholzfässern beträgt für alte Weinbrände sechs Monate bzw. bei einem Fassungsvermögen von über 1000 Litern zwölf Monate. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 36% Vol.. Heute werden Weinbrände meist inahltanks und nur selten in Holzfässern gelagert.

Die Dauer der Lagerung beträgt mind. 6 Monate. Lagert er länger als 12 Monate, so bekommt er die Zusatzbezeichnung uralt.

Altersangaben:

1 Jahr im Fass unter 1000l gereift: Alt, V.S.O.P., X.O.

Brandy

Geschichte/Herkunft:

Einst war Brandy ein Nebenprodukt der Sherry-Erzeugung und eigentlich ist Brandy ein Ersatzprodukt für Cognac. Ferner ist der Begriff Brandy ein Allgemeinbegriff für alle reinen Weindestillate.

Spanischer Brandy stammt aus Andalusien (Region Jerez de la Frontera, El Porto de Santa Maria, und Sanlúcar de Barrameda in der Provinz Cadix). Dort brannte man im 16. Jahrhundert viel Wein zur Verstärkung der Weine für den Export. Italienischer Brandy stammt aus Norditalien und griechischer Brandy bzw. Metaxa von den griechischen Inseln. Zusätzlich kommen auch aus Portugal und Südamerika Brandys. Die örtliche portugiesische Bezeichnung für Weinbrand ist Aguardente.

Spanien

In Andalusien gibt es etwa 40 Bodegas (Weinkellereien, Weinhandlungen und Weinstuben). Es werden 100 Mill. Flaschen hergestellt, von den ca. 20 Mill. für den Export bestimmt sind. Der Wein wird bis ca. 70% Vol. destilliert und später mit hochwertigen Destillaten verschnitten. So reift er in 500 l Eichenholzfässern, die ehemalige Sherryfässer sind, im Solera System. Die Reifezeit beträgt im Durchschnitt 3 – 8 Jahre (Reserva: 3 Jahre, Grand Reserva: 8 Jahre), teilweise aber auch bis zu 15 Jahre.

Griechenland

Als griechischer Brandy präsentiert sich Metaxa, welcher aus roten Trauben gebrannt wird und Wein, Weinalkohol und Aromen enthält. Allerdings ist er somit im Sinne der EG-Verordnung kein echter Weinbrand, sondern lediglich eine so genannte griechische Spezialität. Metaxa reift 1 – 100 Jahre in Eichen- und Kieferfässern als Mischung aus verschiedenen Destillaten.

Italien

Vecchia Romania ist die größte und bekannteste Brandymarke Italiens (seit 1820), die aus Bologna stammt. Seine Traube ist Trebbiano. Diese wird 2fach destilliert und mind. 3 Jahre gelagert (3 Jahre: Etichetta Nera, 7 Jahre: Etichetta Oro, 15 Jahre: Riserva Rara)

Cognac

Herkunft: Cognac ist Qualitätsbranntwein aus Weißweinen. Er stammt aus Charente, nördlich von Bordeaux. Nur Weinbrand aus diesem Gebiet rund um die Stadt Cognac, das seit 1909 gesetzlich geschützt ist, darf den Namen Cognac tragen. In diesem Gebiet ist die Grande Champagne das Anbaugebiet der Spitzenklasse (champs/champagne: frz. Felder). Weinanbaufläche umfasst rund 80.000 ha und zeichnet sich durch einen steinigen, kalkhaltigen Boden und ein feuchtes Klima aus. Das Anbaugebiet Petite Champagne befindet sich in der zweitbesten Lage. 20 % der zu Cognac verarbeiteten Weine stammen hier her. Angrenzend an diese Gebiete befindet sich das Gebiet Les Borderies, das milden, bukttreichen Cognac liefert (5 % Gesamtanteil an der Cognacproduktion). Aus den Weinen des Gebiets Fins Bois (bois: frz. Waldgebiete) wird mit 40 % der größte Anteil der Cognacproduktion gebrannt. Es sind kräftige, schnell alternde Cognacs, die z. T. jung zu trinken sind. Ungefähr 15 % des Weines für die Cognacproduktion sind außerdem aus dem Gebiet Bons Bois und ein unbedeutend kleiner Anteil aus dem Gebiet Bois Ordinaires.

Trauben:

Die wichtigsten Traubensorten sind Ugniblan (weiß), Folle Blanche (weiß) und Colombard (weiß).

Herstellung

Lagerung:

Die Weine werden separat voneinander schonend im Charentais Verfahren gepresst. Auf ganz natürliche Weise, also ohne Chemie, wird der Wein ausgebaut. Die Weine aus verschiedenen Anbaugebieten werden separat voneinander dann zweimal nach dem Alambic-Verfahren in der Brennblase destilliert. Der erste Brand heißt Rohbrand (frz.: brouillis; 25 – 30 % Vol. Alkohol), der zweite heißt Feinbrand (frz.: bonne-chauffe). Bei der zweiten Destillation werden Vorlauf und Nachlauf ausgeschieden. Beide dürfen wieder als Rohbrand destilliert werden. Der Mittellauf des Feinbrandes hat die beste und reinste Qualität (ca. 70 % Vol. Alkohol). In luftdurchlässigen grobporigen Limousin-Eichen-Fässern (barriques, Inhalt: 225 l) wird Cognac mindestens zwei, oft zwanzig Jahre und mehr, gelagert. Hier kann der Cognac atmen, Sauerstoff von außen bekommen, unerwünschte Aromen verflüchtigen und erwünschte konzentrieren. Der Alkoholgehalt sinkt im Verlauf der Reifung. Durch die Gerbsäure (Tannin) der Eichenfässer erhält Cognac seine typische Farbe. Bei der Vermählung werden verschiedene Lagen und Jahrgänge zu harmonischen Cognac-Qualitäten komponiert. Durch die Verdünnung mit destilliertem Wasser oder niedrigprozentigem Cognac (frz.: petite eau/faible) wird er auf eine Trinkstärke von 40 % Vol. gebracht. Nun reift der Cognac nochmals mindestens 5 – 40 Jahre.

Bezeichnungen:

Die Bausteine der 21 verschiedenen Bezeichnungen sind:

V = very, S = superior/spezial, O = old, P = pale/product, X = extra.

Die Altersangaben auf den Etiketten richten sich immer nach den Fassjahren des jüngsten Bestandteils.

Mindestens 2 Jahre im Fass: *** V. S.

Mindestens 4 Jahre im Fass: V. S. O. P. oder Vieux oder V.O. oder Réserve

Mindestens 5 Jahre im Fass: V. V. S. O. P. oder Grande Réserve oder Réserve. . .

Mindestens 6 Jahre im Fass: Extra oder Napoléon oder X. O. oder Très Vieux oder Vieille Réserve

Armagnac

Herkunft:

Armagnac ist weniger bekannt, aber wesentlich älter als Cognac. Er wird in seit 1909 der Gascogne aus Weißweinen bestimmter, gesetzlich geschützter Gebiete kontinuierlich destilliert. Diese drei Gebiete heißen Bas Armagnac, Tenarèze und Haut Armagnac.

Trauben:

Ugni blanc, Colombard und Folle blanche, außerdem Jurancon + Baco (Mix aus Folle Blanche und amerikanischer Noah Rebe)

Destillation:

Meist im Continuous-Still-Verfahren. Seit 1972 ist zur Herstellung aber auch die Cognac-Brennmethode zugelassen.

Lagerung:

Armagnac lagert in Limousine-Fässern und normalen Eichenfässern 1 – 25 Jahre. Jahrgangsabfüllungen sind im Gegensatz zu Cognac erlaubt

Warenkunde

Braune Brände

Calvados (Obstdestillate)

Definition:

Die bekanntesten Kernobstbrände werden aus Äpfeln und Birnen hergestellt, so der Calvados (40 – 43 % Vol.).

Herkunft:

Genau abgegrenztes Küstengebiet der Normandie (Pays d'Auge)

Geschichte:

Die Geschichte des Calvados besagt, dass zu Beginn des 18. Jahrhunderts ein Schiff mit dem Namen El Salvador in der Normandie strandete. Zuerst entwickelte sich der Name für die Region und später dann auch für den Apfelbranntwein (Calvador bzw. Calvados). Die Franzosen nennen ihn kurz Calva. 1942 erhielt der Calvados die "Appellation d'Origine Contrôlée" (kontrollierte Ursprungsbezeichnung). Apfelbrände, die nicht aus dem Calvados kommen, heißen Eau-de-vie de Pomme, Apple Brandy, Applejack oder Jack (USA) und Aguardiente di Sidre (Spanien, in Sherryfässern gelagert).

Qualitäten:

AC(O)C Pays d'Auge – gesetzlich geregelte Herkunftsbezeichnung und
AC(O) du Pays d'Auge C – kontrollierte Ursprungsbezeichnung
Diese kommt direkt aus dem Herzen des Departments Calvados.

Erzeugung:

Für die Erzeugung von Calvados werden die kleinen Cidreäpfel verwendet. Diese gibt es in vier Sorten, im Geschmack von süß, sauer, süß-sauer bis säuerlich. Erlaubt sind 10 % Birnenanteil.

Ausgangspunkt für Calvados ist Apfelmost (Cidre), welchen manche Brenner einige Wochen lagern, ehe sie ihn destillieren, weil er auf diese Weise feinere Aromastoffe entwickelt. Calvados wird nach der Cognac-Methode (Charenteser Brennverfahren / Alambic-Verfahren) je nach Anbaugebiet und Qualität zweimal oder kontinuierlich destilliert. Erst die Fassreife und das spätere Herabsetzen auf Trinkstärke mit Wasser machen aus dem scharfen Brand aromatischen Calvados. Vor der Abfüllung werden Branntweine verschiedener Jahrgänge aus unterschiedlichen Gebieten und Ernten miteinander verschnitten.

Lagerung:

Calvados lagert mindestens ein Jahr, maximal 25 Jahre in Eichenfässern.

Qualitäten:

Die Altersangabe des Verschnittes bezieht sich immer auf den jüngsten Inhalt.

2 Jahre gelagert: drei Sterne oder drei Äpfel
3 Jahre gelagert: Calvados Vieux oder Réserve
4 Jahre gelagert: V.O. oder Vieille Réserve
5 Jahre gelagert: V.S.O.P.
6 Jahre gelagert: Extra, X.O., Napoléon
mehr als 6 Jahre gelagert: Hors d'Age, Age inconnu

Calvados A.O.C.: stammen aus dem hufeisenförmigen Rangebiet um das Pays d'Auge

Calvados A.O.C. Pays d'Auge: kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Warenkunde

Tequila & Mezcal



Definition:

Tequila stammt aus dem gleichnamigen Dorf im Bundesstaat Jalisco (Mexiko), das heute eine Stadt ist. Mezcal stammt aus nicht festgelegten mexikanischen Gebieten. Tequila ist ein mexikanisches Destillat aus der blauen Agave (Agave tequilana Weber, azul, Agavaceae). Der deutsche Botaniker Weber ordnete diese Agave Tequilana Azul den Sukkulenten zu, denen ebenfalls die Lilien angehören. Es handelt sich demnach nicht, wie fälschlicher Weise oft behauptet wird, um einen Kaktus. Spirituosen, die man aus dem vergorenen Saft der dieser Agave oder Magueys herstellt, heißen Mezcal. Dieser kann im Gegensatz zu Tequila zusätzlich aus Kakteen destilliert werden. Mezcal ist Agavenbranntwein, welcher einmal destilliert wurde und nicht aus dem genau abgegrenzten Tequila-Gebiet stammt. Verwendet man aber die Blaue Agave (Tequilana Weber oder Azul) und destilliert man in Jalisco, so heißt das Ergebnis Tequila. Dem zufolge ist jeder Tequila anders gesagt ganz spezieller Mezcal.

Geschichte:

Spanier entdeckten im 16. Jahrhundert in Mexiko alkoholisches, milchig-weißes Getränk aus vergoren Agavesaft. Sie nannten es Pulque. Der Trunk dieser Agaven ließ sich aber nicht höher destillieren. Im 18. Jahrhundert fand man dann in der Stadt Tequila eine geeignete Agave. Der Tequilaboom der Welt begann erst in den 70ziger Jahren.

Herstellung:

Aus den Knollen der nach ungefähr 10 Jahren zur Ernte reifen Agaven wird durch Zermahlen und Erhitzen ein eiweißhaltiger Saft gewonnen, "Agua-miel" genannt (Honigwasser). Es gibt zwei Arten der Tequila-Herstellung. Die erste ist das Verschneiden (Agave und Rohrzucker), die zweite die Vergärung des Honigwassers der Agave. Bei dieser zweiten Methode wird frischer Agavensaft mit bereits vergorenem Agavensaft vermischt, wobei es zu einer kurzen starken Gärung kommt (ca. 2,5 Tage). Das Gebräu wird anschließend zweimal destilliert, um weißen Tequila zu erhalten. Das Ergebnis ist "echter" Tequila. Dieser echte Tequila lagert 3 – 12 Jahre im Fass und es gibt Jahrgänge/Spezialabfüllungen (Anejo. . . 8 Anos).

Es werden Fünf Varianten genutzt, um Tequila weiterzubehandeln. Man unterscheidet deswegen generell folgende Tequila-Gruppen, welche fast alle von jeder Destillerie nicht nur aus echtem Tequila hergestellt werden:

Tequila blanco (weiß/silver/white, blanco/plata):

Nach einer 2fachen Destillation wird er auf Trinkstärke rückverdünnt, nicht gelagert sondern direkt abgefüllt. Der Kenner findet hier den eigentlichen Charakter ohne Nachreife heraus.

Tequila joven (jung/Joven Abocado, Gold, Spiced/Flavoured):

Es handelt sich um ungereiften Tequila mit Farb- und Aromazusätzen. Diese Mischung besteht aus 51 % Agave und 49 % Fremdzucker und lagert bis zu acht Wochen. Die Farbe kann sich bis zum Bernstein-Ton entwickeln.

Tequila reposado (ausgeruht):

Zwei Monate bis zu einem Jahr ruht das Destillat in Steineichen- oder manchmal sogar Kiefernholzfässern oder benutzten Bourbon-Fässern. Der Anteil von Agave ist oft 80 % und mehr.

Tequila añejo (gealtert):

Wahlweise zwischen einem und fünf Jahren in amerikanischer Steineiche (white oak) gereift, bringt dieses Produkt die besten Geschmacksqualitäten. Das Etikett kann auf 100 % Agave hinweisen, welches fast immer üblich ist. Einzelflaschen der besten Marken können bis zu 400 US-Dollar kosten.

Warenkunde

Absinth und Anisspirituosen



Herstellung:

durch Zusatz von Anis mit anschließender Destillation bzw. Auslaugung und Zugaben von Zucker, Alkohol und Wasser (letzteres trifft für Liköre zu)

Geschichte:

Vorläufer des Anis ist der Absinth (Anisbrandwein), von dem französischen Arzt Dr. Ordinaire im 16. Jahrhundert erfunden. Er war Ende des 19. Jahrhunderts zuerst ein Kultgetränk, doch im 19. Jahrhundert erkannte man die Gefahr des Absinths. Er wurde 1910 verboten, da er nicht nur 90 % Vol. Alkohol sondern auch das aus dem Wermutskraut stammende Nervengift Thujon enthielt. Die ursprüngliche Menge des halluzinogenen Giftes lag bei 300 mg/l. Heute sind nur noch 10 mg/l erlaubt. Höhere Mengen vergiften das Nervensystem und rufen Krämpfe und Lähmungen hervor.

Marken:

Liqueur: Marie Brizard, seit 1755

Aperitiv: Ouzo 12, seit 1888

(Name stammt von einer Fassprobe, Nr. 12 gewann)

Pastis 51: stammt aus dem Hause von Pernod,
Fusion in den 70 ziger Jahren

Pernod: Rezept Absinth von Dr. Ordinaire, 1793 bei Louis Pernod

Yeni Raki: Destillat aus Sultaninen, Rosinen und Tafeltrauben

Absinth: Serpis, Versinthe, Tabu: 73 % Vol. (Strong),
55 % Vol. (grün, normal), 55 % Vol. (rot, mit Orangenzusatz),
55 % Vol. (dry, anisfrei)

Anisgetränke (Aniséés)

Definition:

Unter den Begriff Aniséés fallen Alkoholika mit Anisaroma. In Frankreich unterscheidet man zwischen Pastis und Anisette. Anisette (spanisch/portugiesisch: Anisados) sind Gewürzliköre mit Anisaroma (25-40 % Vol.). Sie sind in der Flasche meist klar, aber da Anis nicht nur ein Gewürz, sondern auch eine Ölf Frucht ist, werden ihre Produkte auf Eis trüb. Pastis ist Anisbrandwein (mit 40 bis 51 % Vol.), der als Aperitif getrunken wird, meist mit Wasser verdünnt. Vorläufer des heutigen Pastis war der Absinth.

Herkunft:

alle europäischen Länder am Mittelmeer und der Türkei
(Frankreich, Griechenland, Italien, Spanien, Türkei)

Rohstoffe:

Äthylalkohol, Kräuter-, Pflanzen-, und Gewürzmischungen oder Früchte
(Schalen)



Kümmel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
112407	Berliner Kümmel	30,0	0,70	8,25

Aquavit

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
112127	Aalborg Jubiläums	42,0	0,70	19,55
112297	Linie	41,5	0,70	22,95
112317	Malteserkreuz	40,0	0,70	15,95
112311	Malteserkreuz	40,0	1,00	20,75

Korn

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
106067	Berliner Brandstifter	38,0	0,70	25,55
107027	Echter Nordhäuser Doppelkorn	38,0	0,70	9,35
107021	Echter Nordhäuser Doppelkorn	38,0	1,00	14,60
106397	Fürst Bismarck	38,0	0,70	11,70
106551	HAUSMARKE	32,0	1,00	8,20
149917	Münchner Kindl Gebirgsenzian	40,0	0,70	11,95



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
124945	Alde Gott Zwetschenwasser	42,0	0,50	10,80
124935	Alde Gott Kirschwasser	42,0	0,50	11,20
124985	Alde Gott Obstbrand	40,0	0,50	9,55
124975	Alde Gott Waldhimbeergeist	42,0	0,50	12,10
124955	Alde Gott Williams-Birnen-Brand	42,0	0,50	13,70
125445	Ludwigs Hausbrände Apfel aus dem Barrique	40,0	0,50	21,90
125455	Ludwigs Hausbrände Aprikose	38,0	0,50	21,90
125475	Ludwigs Hausbrände Kirsche	40,0	0,50	21,90
125495	Ludwigs Hausbrände Mirabelle	40,0	0,50	21,90
125425	Ludwigs Hausbrände Obstler	40,0	0,50	17,15
125485	Ludwigs Hausbrände Reneklode	40,0	0,50	21,90
125505	Ludwigs Hausbrände Schlehengeist	38,0	0,50	27,65
125465	Ludwigs Hausbrände Williams Christ Birne	38,0	0,50	21,90
125435	Ludwigs Hausbrände Zwetschge	40,0	0,50	21,90
127527	HAUSMARKE Himbeergeist	40,0	0,70	9,00
127517	HAUSMARKE Kirschwasser	40,0	0,70	10,15
127537	HAUSMARKE Obstler	38,0	0,70	8,15
127547	HAUSMARKE Williams-Christ	40,0	0,70	10,65
127507	HAUSMARKE Zwetschenwasser	40,0	0,70	9,90
127817	Schladerer Himbeergeist	42,0	0,70	18,95
127827	Schladerer Kirschwasser	42,0	0,70	20,25
127837	Schladerer Mirabell	42,0	0,70	20,20
127847	Schladerer Obstwasser	38,0	0,70	12,75
127857	Schladerer Williamsbirne	40,0	0,70	20,70



Art.-Nr.	Jg.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
124253		Schloß Proschwitz Meissener Birnenbrand „Clapps Liebling“	40,0	0,35	21,10
124243		Schloß Proschwitz Meissener Quittenbrand – <i>Limitiert verfügbar !</i>	42,0	0,35	27,80
124293		Schloß Proschwitz Meissener Sauerkirschenbrand	42,0	0,35	23,00
124215		Schloß Proschwitz Meissener Apfelbrand	42,0	0,50	23,00
124285		Schloß Proschwitz Meissener Williamsbirnenbrand	40,0	0,50	25,90
124295		Schloß Proschwitz Meissener Himbeergeist	42,0	0,50	22,10
124225		Schloß Proschwitz Meissener Schlehengeist	42,0	0,50	22,05
124303		Schloß Proschwitz Meissener Walnussgeist	42,0	0,35	28,75
124765		Schwechower Birnenobstbrand	40,0	0,50	25,20
124755		Schwechower Himbeergeist	40,0	0,50	27,30
124795		Schwechower Mirabellenobstbrand	40,0	0,50	25,20
124785		Schwechower Zwetschenobstbrand	40,0	0,50	25,20
125647		Ziegler Obstbrand	43,0	0,70	27,50
125717		Ziegler Zwetschenbrand	43,0	0,70	50,65
125687		Ziegler Waldhimbeergeist	43,0	0,70	52,05
125707		Ziegler Williamsbrand	43,0	0,70	60,55
125697		Ziegler Walnussgeist	43,0	0,70	55,30
125667		Ziegler Sauerkirschenbrand	43,0	0,70	70,85
125627		Ziegler Mirabellenbrand	43,0	0,70	61,80
125677		Ziegler Schlehenbrand	43,0	0,70	98,35
125607		Ziegler Aprikosenbrand	43,0	0,70	106,95
125637		Ziegler No.1 Wildkirschenbrand	43,0	0,70	125,39
125737	12er	Ziegler Alter Zwetschenbrand	43,0	0,70	56,30
125747	09er	Ziegler Alter Apfelbrand	43,0	0,70	57,50



Im Zugerland, dem kleinsten Schweizer Kanton, eingebettet in eine abwechslungsreiche voralpine Hügellandschaft mit einem idealen Klima für Obstbäume, gab es bereits vor dem Jahre 1800 mehr als 300 Brennereien. Die Geschichte der Familie Etter lässt sich bis in das 13. Jahrhundert zurück verfolgen. Paul Etter entschloß sich 1870 den Neben- zum Haupterwerb zu machen. Nicht nur die Qualität der Produkte ist sensationell, sondern auch die famosen, mundgeblasenen Glasgefäße.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
124087	Etter Vieille Pomme Royal	40,0	0,70	52,50
124037	Etter Framboise	41,0	0,70	41,90
124047	Etter Kleines Pflümli	41,0	0,70	41,10
124077	Etter Fruchtbaum	41,0	0,70	45,20
124027	Etter Quitte	41,0	0,70	45,10
124017	Etter Williams-Birne	42,0	0,70	45,55
124007	Etter Zuger Kirsch	41,0	0,70	45,15
124107	Etter Vieille Prune	41,0	0,70	52,50
124057	Etter Mirabelle	41,0	0,70	62,35
127137	Morand Mirabelle	43,0	0,70	40,65
127157	Morand Williamine	43,0	0,70	44,90
127117	Morand Framboise	43,0	0,70	47,40



Günter Rochelt produziert die feinsten Obstbrände, die man sich vorstellen kann: Doppelt gebrannt, gut gelagert und traditionell verpackt, in einer Flasche, die nach dem Vorbild der berühmten Tiroler »Zangen«-flasche gefertigt wird. Jährlich werden hier aus 100.000 Litern Maische knapp 7.000 Liter Schnaps gebrannt. Diese Kunst erfordert Feingefühl und strengste Konsequenz bei der Auswahl und Verarbeitung des Obstes.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
127367	Rochelt Williamsbirne *	50,0	0,70	200,35
127337	Rochelt Marille *	50,0	0,70	233,50
	* zzgl. Pfand von 7,00 € für 0,35-l-Flaschen und 9,50 € für 0,70-l-Flaschen			
125953	Reisetbauer Marille	42,0	0,35	42,80
125983	Reisetbauer Williamsbirne	41,5	0,35	42,80

Diverse

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
126227	Pascall La Vieille Poire Williams	40,0	0,70	17,20



Art.-Nr.	Jg.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
150557		Berta Primagioia	44,0	0,70	50,45
150627	08er	Berta Roccanovo	43,0	0,70	101,95
149207		Cellini Cru	38,0	0,70	12,30
149227		Da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	42,0	0,70	28,45
148227		Frescobaldi Grappa di Brunello di Montalcino	45,0	0,70	43,65
149327		HAUSMARKE	38,0	0,70	8,75
149237		Julia	38,0	0,70	14,50
149271		Nardini Bianca	50,0	1,00	30,75
149281		Nardini Riserva	50,0	1,00	33,00
149647		Eligo dell Ornellaia Riserva	42,0	0,50	47,45
149527		Sarpa di Poli	40,0	0,70	28,50
149517		Poli di Poli Merlot	40,0	0,70	32,55
149507		Poli di Poli Moscato	40,0	0,70	32,55
149537		Poli di Poli Pinot	40,0	0,70	32,55
148865		Sibona di Chardonnay	40,0	0,50	18,95
148835		Sibona di Barolo	40,0	0,50	18,95
148875		Sibona Sherry Wood	40,0	0,50	20,20
149605		Tignanello	42,0	0,50	39,35



Die Familie Nonino verkörpert mit Leidenschaft und Ehrgeiz die Grappa-Brennerei Nonino. Seit mehr als hundert Jahren widmet sich die Familie der Kunst der Destillation und hat sich in dieser Zeit durch Professionalität, Erneuerungen und das ständige Bemühen um Qualität hervorgehoben. 1973 destillierten sie den Trester der Picolit-Traube separat und schufen erstmals einen Grappa aus einer einzigen Rebsorte. Die Grappe des Meisterbrenners Nonino zählen zu den edelsten, die Italien zu bieten hat.



Art.-Nr.	Jg.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
148007		Nonino Friulana	43,0	0,70	22,15
148017		Nonino Optima	41,0	0,70	23,70
148027		Nonino Vuisinar	41,0	0,70	25,10
148001		Nonino Tradizione	41,0	1,00	27,40
148057		Nonino lo Chardonnay	41,0	0,70	32,15
148047		Nonino il Merlot	41,0	0,70	32,15
148147		Nonino il Moscato	41,0	0,70	32,15
148015	14er	Nonino di Fragolino	45,0	0,50	73,95
148005	09er	Nonino di Picolit	50,0	0,50	111,30
148097		Nonino Ûe di Malvasia	38,0	0,70	40,30
148085	06er	Nonino Ûe di Fragolino	43,0	0,50	81,80

Marc

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
148907	Marc de Bourgogne	40,0	0,70	59,05
148917	Marc de Champagne	40,0	0,70	21,35



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
142807	Casa Coronel Silver Bar Edition	35,0	0,70	17,15
142809	Casa Coronel Silver Beutel Edition	35,0	3,00	57,10
142817	Casa Coronel Aged Color Edition	35,0	0,70	17,15
142819	Casa Coronel Aged Beutel Edition	35,0	3,00	57,10
142827	Casa Coronel Mezcal Silver	38,0	0,70	33,00
143697	Corralejo Blanco	38,0	0,70	29,00
143687	Corralejo Reposado	38,0	0,70	31,60
142111	Jose Cuervo Especial Silver	38,0	1,00	20,10
142101	Jose Cuervo Especial Gold	38,0	1,00	20,10
143007	Don Julio Anejo	38,0	0,70	51,95
143027	Don Julio Blanco	38,0	0,70	46,70
143017	Don Julio Reposado	38,0	0,70	43,50
143157	El Jimador Blanco	38,0	0,70	17,60
143167	El Jimador Reposado	38,0	0,70	17,60
142211	HAUSMARKE weiß	35,0	1,00	14,65
142201	HAUSMARKE braun	35,0	1,00	14,65
143107	Herradura Blanco	40,0	0,70	28,20
143117	Herradura Reposado	40,0	0,70	28,20
142537	Mezcal mit Wurm	38,0	0,70	18,65
142187	Mezcal San Cosme	40,0	0,70	36,00
142257	Olmeca Blanco	38,0	0,70	20,50
142267	Olmeca Gold	38,0	0,70	20,50
143507	Patron Silver	40,0	0,70	53,30
143527	Patron Reposado	40,0	0,70	53,85
143537	Patron Anejo	40,0	0,70	60,10



In etwa 1500 bis über 2000 Metern Höhe, rund um Guadalajara, der Hauptstadt des Tequila, wächst der Stoff, aus dem Sierra Tequila gemacht wird: die „Blaue Agave Tequilana Weber“. Sie wachsen rund um die Destillerie in Atotonilco el Alto und sind von besonders hoher Qualität. Erst acht bis zehn Jahre nach dem Anbau sind sie reif und können geerntet werden. Die Herzstücke werden dann nach traditionellem Verfahren in den typischen Kupferkesseln (Alambiques) zweifach destilliert.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
142721	Sierra Silver	38,0	1,00	20,80
142711	Sierra Reposado	38,0	1,00	20,80
142707	Sierra Antiquo Anejo	40,0	0,70	18,40
142697	Sierra Antiquo Plata	40,0	0,70	18,40
142747	Sierra Milenario Blanco	41,5	0,70	31,60
142737	Sierra Milenario extra Anejo	41,5	0,70	58,00



Weinbrände

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
156347	Asbach Uralt	38,0	0,70	18,90
156341	Asbach Uralt	38,0	1,00	26,30
156317	Asbach Privat 8 Jahre	38,0	0,70	20,90
156551	Chantré	36,0	1,00	12,95
156737	HAUSMARKE Weinbrand	36,0	0,70	8,20
156717	Jacobi 1880 VSOP	38,0	0,70	13,60
156641	Wiltener Goldkrone	28,0	1,00	10,15

Armagnac

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
156257	Château du Tariquet le Legendaire	42,0	0,70	36,60
156267	Château du Tariquet VSOP	40,0	0,70	27,10
156277	Château du Tariquet XO	40,0	0,70	47,90
154837	Samalens VSOP	40,0	0,70	35,25



Cognac

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
155367	Camus VSOP Elegance	40,0	0,70	38,75
155387	Camus XO Elegance	40,0	0,70	149,35
155567	Camus II de Ré Island	40,0	0,70	36,40
155577	Camus II de Ré Island Double Matured	40,0	0,70	55,10
155587	Camus II de Ré Island Cliffside	40,0	0,70	87,60
155527	Courvoisier VSOP	40,0	0,70	30,75
154107	Delamain Pale & Dry XO	40,0	0,70	74,30
156767	HAUSMARKE Napoleon VSOP	36,0	0,70	8,45
155730	Hennessy VS	40,0	12 x 0,05	38,80
155737	Hennessy VS	40,0	0,70	34,35
155767	Hennessy VSOP NEU!	40,0	0,70	43,35
155757	Hennessy XO – <i>Streng limitiert!</i> –	40,0	0,70	164,35
155777	Hennessy Paradis (mit Farbstoff) – <i>Streng limitiert!</i> –	40,0	0,70	896,00
155677	Hine Cigar Reserve	40,0	0,70	98,45
155667	Hine Antique XO Premier Cru	40,0	0,70	205,45
155807	Baron Otard VSOP	40,0	0,70	28,95
154067	Rémy Martin VSOP	40,0	0,70	39,90
154087	Rémy Martin XO Excellence	40,0	0,70	168,60
154097	Rémy Martin Louis XIII	40,0	0,70	2503,60



Pisco

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
154907	Pisco Control Gran Pisco	43,0	0,70	14,80

Brandy, Italien

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
154997	Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0	0,70	15,10

Brandy, Spanien

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
155107	Cardenal Mendoza	40,0	0,70	32,15
158047	Carlos I (mit Farbstoff)	40,0	0,70	25,85
30,95	Gran Duque d'Alba	40,0	0,70	32,75
155137	Lepanto Solera Gran Reserva	36,0	0,70	35,00
158107	Osborne 103 Etiqueta Blanca	30,0	0,70	14,65
158101	Osborne 103 Etiqueta Blanca	30,0	1,00	20,10
158157	Osborne Veterano	30,0	0,70	14,75
158151	Osborne Veterano	30,0	1,00	12,55



Calvados

Art.-Nr.	Jg.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
126637		Château du Breuil VSOP	40,0	0,70	29,35
126617		Château du Breuil 8 Jahre	40,0	0,70	43,15
126627		Château du Breuil 15 Jahre	41,0	0,70	54,40
126607		Château du Breuil XO	41,0	0,70	65,75
126707		Pâpidoux Fine	40,0	0,70	14,25
126717		Pâpidoux VSOP	40,0	0,70	16,85
126807		Père Magloire Fine	40,0	0,70	21,70
126817		Père Magloire VSOP	40,0	0,70	26,75



Absinth

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
152037	Pernod Absinthe	68,0	0,70	35,00
151887	Tabu Absinth Dry anisfrei	55,0	0,70	21,10
151897	Tabu Absinth Red	55,0	0,70	21,10
151867	Tabu Absinth Grün	55,0	0,70	21,10
151875	Tabu Classic Strong	73,0	0,50	29,20

Anisspirituosen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
148787	HAUSMARKE Ouzo	37,5	0,70	6,85
148811	HAUSMARKE Sambuca	38,0	1,00	10,90
148637	Lagonda Sambuca	40,0	0,70	11,45
148737	Molinari Sambuca extra	40,0	0,70	15,95
148731	Molinari Sambuca extra	40,0	1,00	21,50
148757	Ouzo 12	38,0	0,70	12,60
151607	Pastis 51	45,0	0,70	18,60
151617	Pernod	40,0	0,70	15,85
151611	Pernod	40,0	1,00	22,95
151627	Ricard	45,0	0,70	16,90
151621	Ricard	45,0	1,00	23,15
148651	Romana Sambuca	40,0	1,00	19,20