

EDITORIAL

SCHWEIZER SPIRITUOSEN SIND WELTKLASSE

DES SPIRITUEUX SUISSES DE CLASSE MONDIALE

Qualität, Vielfalt, Tradition und Innovation zeichnen Schweizer Spirituosen aus.

Wenn es um Spirituosen geht, hat die Schweiz einiges zu bieten. Die Vielfalt an edlen Schweizer Destillaten war noch nie so gross wie heute. Das Spektrum reicht von Kirsch und Apfelbränden über Gin, Wodka bis zum Swiss Single Malt. Meist sind es kleine, regionale Brennereien und Produzenten, die mit sehr viel Leidenschaft, Kreativität und Können hochwertige Spirituosen herstellen. Wie gross die Vielfalt, Qualität und Innovation bei den Schweizer Brennern ist, zeigt die Anzahl der eingereichten Proben. Für die nationalen Prämierung 2019/2020 wurde die Rekordzahl von 622 Spirituosen eingereicht. 108 verschiedene Brenner haben ihre Destillate durch die 36-köpfige Fachjury bewerten lassen. Insgesamt wurden 126 Gold- sowie 326 Silberdiplome vergeben. Zudem wurden neun Brenner als «Brenner des Jahres» ausgezeichnet. Wer bei der DistiSuisse eine Auszeichnung erhält, gehört zweifelsohne zu den besten Brennern des Landes.

Herzliche Gratulation allen Teilnehmern! Im vorliegenden Magazin präsentieren wir Ihnen die besten Spirituosen der Schweiz.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Geniessen und eine spannende Lektüre.

Beatrice Rüttimann
Geschäftsführung DistiSuisse



Beatrice Rüttimann, Geschäftsführung DistiSuisse

Qualité, diversité, tradition et innovation, c'est ce qui distingue les spiritueux suisses.

Quand il est question de spiritueux, la Suisse n'est pas en reste. La diversité des distillats fins de Suisse n'a encore jamais été aussi vaste. Le spectre s'étend des eaux-de-vie de cerise et de pomme jusqu'au Swiss Single Malt, en passant par le gin et la vodka. En général, ce sont de petites distilleries et de petits producteurs régionaux qui confectionnent des spiritueux de grande qualité en y mettant beaucoup de passion, de créativité et de savoir-faire. L'immense diversité, la qualité et l'innovation dans les distilleries suisses se révèlent tous les deux ans lors du Concours national des spiritueux DistiSuisse. À l'occasion de l'édition 2019/2020, un nombre record de 622 spiritueux ont concouru. 108 distillateurs ont fait évaluer leurs distillats par le jury composé de trente-six spécialistes. En tout, 126 diplômes d'or et 326 diplômes d'argent ont été décernés. neuf distillateurs ont de plus été distingués «Distillateur de l'année». Celui qui remporte une distinction à DistiSuisse fait partie des meilleurs distillateurs du pays, c'est sûr.

Toutes nos félicitations aux participants! Dans le présent magazine, nous vous présentons les meilleurs spiritueux de Suisse.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir en dégustant et une lecture captivante.

Beatrice Rüttimann
Gérante DistiSuisse





VILLARS

PUR CHOCOLAT SUISSE

PURES LIQUEURS SUISSES

La rencontre des purs chocolats suisses et des meilleures liqueurs suisses médaillées!

Die Verbindung der puren Schweizer Schokoladen mit den besten Schweizer Likören!



BEWERTUNGEN

Die grösste und umfassendste Auszeichnung von Schweizer Edeldestillaten findet alle zwei Jahre statt. Die DistiSuisse zählt heute mit ihren Prüfmethoden weltweit zu denjenigen Bewertungen, welche die höchsten Anforderungen stellt.

Diese umfassende Broschüre zeigt die Ergebnisse, Ergebnisse, die überzeugen. Was aber führt dazu, dass Produkte ausgezeichnet werden oder dass Betriebe mit dem Prädikat Brenner des Jahres prämiert werden. Hier die wichtigsten Auszüge aus dem Reglement.

Bewertungssystem

Die eingereichten Produkte werden nach einem 100-Punkte-System bewertet. Auszeichnungen werden nach folgenden Kriterien vergeben:

- 91 – 100 Punkte prämiert mit GOLD
- 81 – 90 Punkte prämiert mit SILBER
- 0 – 80 Punkte nicht prämiert

Brenner des Jahres

Der Titel «Brennerin / Brenner des Jahres» wird denjenigen Teilnehmern verliehen, die mit mindestens vier eingereichten Proben mit Gold prämiert wurden. Alle mit Gold prämierten Proben müssen verschiedenen Kategorien angehören.

Kategoriensieger

Für jeden Kategoriensieger (beste Punktzahl) einer Kategorie wird – sofern mindestens 91 Punkte realisiert wurden – der Titel «Kategoriensieger» verliehen.

Lassen Sie sich in die Welt der Schweizer Spirituosen entführen – eine fantastische Genusswelt, wo die Natur und viel Handwerk gefordert ist und es sich lohnt etwas zu verweilen.

Ruedi Zotter
Herausgeber Broschüre DistiSuisse

EVALUATION

Le concours le plus grand et le plus large pour les spiritueux fins suisses a lieu tous les deux ans. Ses méthodes d'analyse ont fait de DistiSuisse l'une des évaluations les plus exigeantes au monde.

Cette brochure complète révèle les résultats. Des résultats convainquants. Mais qu'est-ce qui fait qu'un produit soit primé ou qu'une entreprise remporte la mention de distillateur de l'année. Voici donc les extraits de règlement les plus importants.

Le système d'évaluation

L'évaluation des échantillons soumis se fait selon un système à 100 points. Les distinctions sont attribuées selon les critères suivants:

- 91 – 100 points donnent de l'OR
- 81 – 90 points donnent de l'ARGENT
- 0 – 80 points ne donnent droit à aucune mention

Distillateur de l'année

Le titre «Distillateur / Distillatrice de l'année» est décerné aux participants dont au moins quatre échantillons primés ont décroché l'or. Les produits «dorés» appartiendront à des catégories différentes.

Vainqueurs de catégorie

Le titre de «vainqueurs de catégorie» est décerné à tous les produits meilleur pointage, pour autant que le produit remporte au moins 91 points.

Laissez-vous emmener dans le monde des eaux-de-vie fines, un univers de délices extraordinaire, dans lequel une grande quantité de travail artisanal reste indispensable et où il vaut la peine de s'attarder un peu.

INHALTSÜBERSICHT

EDITORIAL 01
INTERVIEW SONIA PETIGNAT-KELLER 04

PRODUKTE

GOLD- UND SILBERAUSZEICHNUNGEN

Kategorien in alphabetischer Reihenfolge

Absinth / L'Absinthe	06
Apfelbrand / Eau-de-vie de pomme	08
Aprikosenbrand / Eau-de-vie-d'abricot	12
Beerendestillate / Distillats de petits fruits	09
Birnenbrand / Eau-de-vie de poire	10
Gin / Gins	14
Kirsch / Eau-de-vie de cerise	16
Kräuter- und Wurzelbrand / Les eaux-de-vie d'herbes et de racines	13
Kartoffel- und Gemüsebrand / Eau-de-vie de pomme de terre et de légumes	39
Likör / Les liqueurs	26
Pflaumen-, Zwetschgen-, Mirabellenbrand / Les eaux-de-vie de prune, pruneau, mirabelle	29
Quittenbrand / Eau-de-vie de coing	17
Rum und verwandte Produkte / Rhum et produits similaires	25
Sondersorten / Les spécialités	38
Traubenbrand / Les eaux-de-vie de raisins	34
Traubentresterbrand, Marc, Grappa / Les marcs de raisin et la grappa	35
Vieille-Produkte / Les liqueurs «Vieux» ou «Vieille»	32
Whisky / Les whiskys	36
Wildfrüchte / Les eaux-de-vie de fruits sauvages	11
Williamsbrand / Eau-de-vie de poire williams	31
Wodka / Wodka	37

BETRIEBE

TOP-BRENNER DES JAHRES 2019 / 18 - 23
DISTILLATEUR DE L'ANNÉE

DIVERSES

HERZLICHEN DANK / UN GRAND MERCI 40
Impressum 40



Reife Früchte, aromatische Maische, edle Destillate – Sonia Petignat-Keller, Agroscope

INTERVIEW

MIT SONIA PETIGNAT-KELLER JURYLEITUNG DISTISUISSE

AVEC SONIA PETIGNAT-KELLER CHEFFE DU JURY DISTISUISSE

BAR-NEWS: Die grösste Prämierung von Schweizer Spirituosen ist zu Ende. Ihr kurzes Fazit?

Sonia Petignat: In jeder Hinsicht edel und geistreich – eine wahre Freude oder besser, ein echter Genuss! DistiSuisse steht nun in der fünften Durchführung. Das Interesse und die Beteiligung sind enorm gewachsen, es wurden kontinuierlich mehr Proben eingereicht und jedes Mal haben mehr Brennereien mitgemacht. Mit andern Worten: Das Interesse an der Prämierung sowie die Qualität der Produkte steigen stetig – das freut mich sehr für die Branche!

Ein neuer Rekord an teilnehmenden Brennern, wie auch an eingesandten Produkten – Das zeichnet die diesjährige DistiSuisse-Prämierung aus. Was bedeutet das für Sie als Jurypräsidentin?

Eine grosse Herausforderung, die ich gerne angenommen habe: 1800 Flaschen, 1200 Analysenröhrchen, 2400 Destillatgläser und alles richtig codiert, zwei Tage Jurorentraining, 24 Stunden konzentrierte Verkostung mit 36 geschulten Juroren. Der Aufwand ist enorm, aber Qualität hat ihren Preis und diese steht bei uns an erster Stelle. Ohne den unermüdeten Einsatz aller Beteiligten würde eine solche Prämierung nie zustande kommen. An

dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an das ganze Team. Der Anmelderekord bedeutet für mich auch einen grossen Vertrauensbeweis seitens der Branche. Die Produzenten schätzen offensichtlich die DistiSuisse als wertvolle Standortbestimmung.

Welche Entwicklung hat Sie an der diesjährigen Prämierung am meisten überrascht?

Es wurden ungefähr gleich viele Gin- wie Kirsch-Proben eingereicht. Gin wurde vor 4 Jahren als Newcomer-Kategorie mit 13 Proben etabliert und dieses Jahr wurden bereits 61 Proben eingereicht. Der Hype hält offensichtlich länger an als gedacht. Zudem hat mich die Ideenvielfalt bei der Flaschengestaltung aller Kategorien echt berührt. Ein Gang durch den vollen DistiSuisse-Spirituosenkeller ist eine Augenweide!

Brenner aus der Schweiz setzten vermehrt auf die «grossen» Spirituosenkategorien wie Whisky, Gin und Rum. Bedeutet das eine Abkehr von Kirsch, Vielle Prune und Birnenbrand?

Diese Aussage stimmt meiner Meinung nach so nicht. Es gibt mehr Gin, Whisky etc. aber auch die altbewährten Produkte werden nach wie vor mit viel Leidenschaft her-

gestellt und scheinen zu gefallen. So dürfen wir als höchst dotiertes Produkt einen sortenreinen Birnenbrand aus einem 150 Jahre alten Brennshafen verzeichnen – auch das ist ein Trend.

Wie hat sich die eher junge Kategorie «Schweizer Whisky» in den letzten Jahren entwickelt?

Whisky ist ein Produkt das «gut Weile» haben will und einiges an finanziellem Rückhalt verlangt. Whisky muss laut Gesetz (Verordnung des EDI über Getränke) während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700l gereift sein. Gute Fässer sind je länger je teurer und schwieriger zu besorgen. Aller Schwierigkeiten zum Trotz gibt es mittlerweile mehr als 80 Produzenten und der Schweizer Whisky hat sich sehr erfolgreich entwickelt. Die hiesigen Produkte müssen keineswegs den Vergleich mit den etablierten ausländischen Erzeugnissen scheuen.

Konsumenten achten beim Einkaufen – auch im Supermarkt – häufiger auf regionale Produkte. Ist diese Entwicklung auch bei Destillaten erkennbar?

In einer globalisierten Zeit, wo die ganze Welt je länger je mehr vernetzt wird, ist es trendig, sich auf Regionales zu besinnen. So wie im Sport das Schwingen wieder vermehrt auf Interesse stösst, gibt es meiner Meinung nach auch bei den Destillaten eine Gegenbewegung: «think global, drink local». Produkte verkaufen sich vor allem durch eine Geschichte und Regionalität eignen sich dazu hervorragend.

Neben der Auszeichnung von DistiSuisse gibt es noch eine Vielzahl weiterer Auszeichnungen im In- und Ausland. Sorgt die «Medaillen-Flut» beim Konsumenten nicht auch für Verwirrung?

Edelbrände sind ein traditioneller Bestandteil der Schweizer Genussskultur. Mit der DistiSuisse unterstreichen wir diesen Aspekt in der öffentlichen Wahrnehmung und erleichtern es dem Konsumenten die geschmackliche Vielfalt zu entdecken. Die Medaillen und

Bewertungen dienen aber auch der Branche, sich mittels konstruktiver Rückmeldung stets weiterzuentwickeln. Schlussendlich profitieren alle Seiten davon.

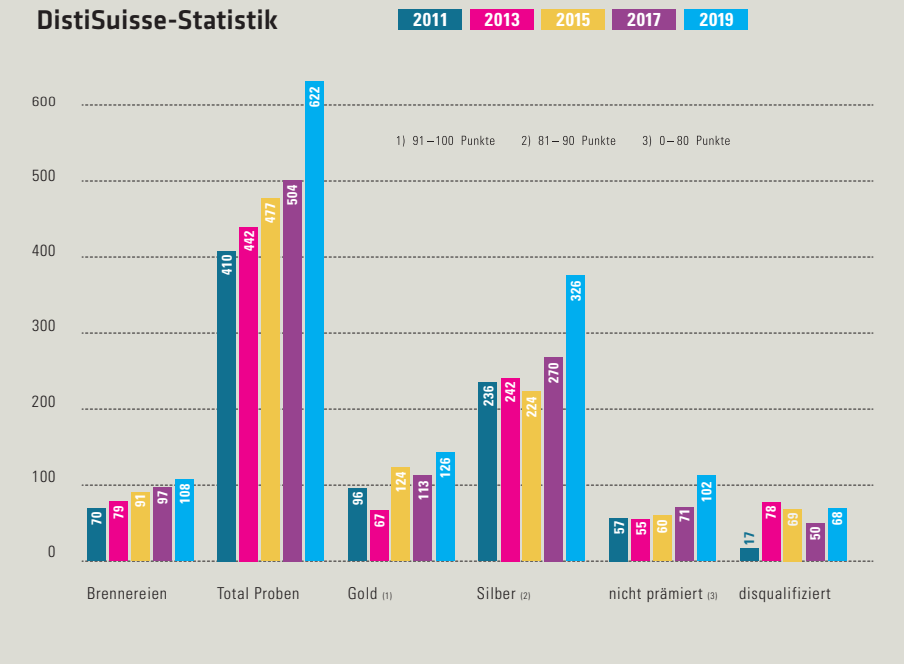
Was zeichnet die DistiSuisse besonders aus?

Objektivität, Qualität und dieses Jahr eine noch breitere Produktpalette. Die DistiSuisse stellt für mich ein gelungenes Zusammenspiel von grossen, mittleren und kleinen Produzenten, Konsumenten sowie interessierten Personen aus Politik, Wirtschaft und Lehre dar. Die Teilnehmer, die Juroren und Helfer sind durchwegs intrinsisch motiviert und deshalb mit viel Freude an der Arbeit. Wir haben vor acht Jahren klein angefangen und sind durch stetig passionierte Arbeit mittlerweile zur grössten Prämierung der Schweiz herangewachsen. Mich freut nicht nur das damit ausgesprochene Vertrauen, sondern auch der täglich inspirierende Kontakt mit der Branche.

Herzlichen Dank!

Sonia Petignat leitet bei Agroscope die Forschungsgruppe Produktequalität und -innovation und die Jury der DistiSuisse seit 8 Jahren.

DistiSuisse-Statistik



Quelle: Agroscope

BAR-NEWS: Le plus grand concours de spiritueux suisses jamais organisé est terminé. Votre conclusion succincte?

Sonia Petignat: Fin et spirituel à tout point de vue – un vrai plaisir ou, mieux encore, un vrai délice! DistiSuisse en est à sa cinquième édition. D'une fois à l'autre, les échantillons soumis et les distilleries participantes sont plus nombreux. Autrement dit: L'intérêt pour le concours et la qualité des produits augmentent continuellement. J'en suis très heureuse pour la filière!

Un nouveau record quant au nombre de distillateurs participants et de produits soumis – c'est ce qui distingue le concours DistiSuisse de cette année. Qu'est-ce que cela représente pour vous comme présidente du jury?

Un grand défi que j'ai eu du plaisir à relever. 1800 flacons, 1200 éprouvettes, 2400 verres à distillée et tout cela codé correctement, deux jours d'entraînement des dégustateurs, vingt-quatre heures de dégustation concentrée par trente-six dégustateurs formés. La masse de travail est énorme, mais la qualité a son prix et chez nous elle occupe la première place. Un tel concours serait impossible à mettre sur pied sans l'engagement infatigable de tous les participants. Je saisis l'occasion d'adresser un grand merci à toute l'équipe. Le record d'inscriptions constitue pour moi aussi une belle preuve de confiance de la part de la filière. Les producteurs apprécient manifestement DistiSuisse comme occasion de faire le point à ne pas rater.

Par quelle évolution le concours de cette année vous a-t-il le plus surpris?

Des nombres presque égaux d'échantillons de gin et de kirsch ont été soumis. Il y a quatre ans, une catégorie novice a été ouverte pour le gin avec treize échantillons. Cette année, ils n'étaient pas moins de soixante-et-un échantillons. Le battage perdure manifestement au-delà de ce qu'on pensait. De plus, la grande créativité quant à la présentation des flacons dans toutes les catégories m'a réellement touchée. Une visite du cellier à spiritueux plein de DistiSuisse est un vrai régal pour les yeux!

Les distillateurs suisses misent davantage sur les «grandes» catégories de spiritueux comme le whisky, le gin et le rhum. Est-ce qu'ils sont en train de se détourner des kirsch, vieille prune et poire?

Selon moi, on ne peut pas décrire la situation de cette façon. Si les gins, whiskies, etc. sont plus nombreux, les producteurs continuent de confectionner les produits éprouvés avec passion et ces produits ont l'air de plaire. Nous avons ainsi eu le plaisir d'accorder la meilleure évaluation à une eau-de-vie de poire monovariétale sortie d'un alambic vieux de 150 ans.

Quelle a été l'évolution de la catégorie assez jeune des «whiskies suisses» au cours des dernières années?

Le whisky est un produit qui veut prendre son temps et qui exige une solidité financière. D'après la loi (ordonnance du DFI sur les boissons), le whisky doit avoir vieilli pendant au moins trois ans dans des fûts de chêne de 700l maxi de capacité. Les bons fûts sont de plus en plus difficiles à trouver et toujours plus chers. Mais malgré toutes les difficultés, on compte désormais plus de quatre-vingts producteurs et les whisky suisse s'est développé de manière réjouissante. Les produits indigènes n'ont pas à craindre la comparaison avec les produits étrangers établis.

Les consommateurs recherchent désormais davantage les produits régionaux au supermarché. Cette évolution est-elle observable aussi pour les distillées?

À une époque où le monde entier est de plus en plus interconnecté, il est de bon ton de se rappeler les produits régionaux. De la même façon que la lutte à la culotte est un sport à nouveau plus convoité, je crois observer une inversion de tendance aussi pour les distillées. «pense mondial, bois local.» Les produits se vendent principalement au travers d'une histoire et la régionalité remplit ce rôle à merveille.

Il existe en Suisse et à l'étranger de nombreuses autres distinctions que celles de DistiSuisse. La

«marée» de médailles ne crée-t-elle pas la confusion chez les consommateurs?

Les eaux-de-vie fines font traditionnellement partie intégrante de la culture du plaisir suisse. DistiSuisse nous permet de souligner cet aspect dans la perception publique et facilite au consommateur la découverte de la diversité gustative. Mais les médailles et évaluations aident aussi la filière à continuer d'évoluer grâce aux retours constructifs. Au bout du compte, tous les acteurs en profitent.

Qu'est-ce qui caractérise DistiSuisse en particulier?

L'objectivité, la qualité et, cette année, une palette de produits encore plus large. DistiSuisse représente pour moi un accord réussi de producteurs grands, moyens et petits, de consommateurs et de personnes intéressées issus de la politique, de l'économie et de l'enseignement. Les participants, les dégustateurs et les aides sont tous motivés par nature et accomplissent leur travail avec beaucoup de plaisir. Nous avons commencé tout petits il y a huit ans et sommes devenus à force de travail passionné et continu le plus grand concours de Suisse. Je ne me réjouis pas seulement de la confiance témoignée mais aussi du contact inspirant jour après jour avec la filière.

Un grand merci!

Sonia Petignat est à la tête du groupe de recherche sur la qualité et l'innovation produit à Agroscope et dirige le jury de DistiSuisse depuis huit ans.



ABSINTH

L'ABSINTHE

Seit dem März 2005 ist die grüne Fee in der Schweiz wieder auf freiem Fuss. Ein Getränk der vorzüglichsten Art aus dem sagenumwobenen Val-de-Travers. Traditionell aus Wermut, Anis, Fenchel und je nach Rezeptur aus weiteren Kräutern hergestellt.

Il y a dix ans exactement, le 1er mars 2005, la fée verte retrouvait la liberté. Cette boisson d'une délicatesse exquise est originaire du mythique Val-de-Travers. Elle se prépare traditionnellement avec de l'absinthe, de l'anis, du fenouil et d'autres herbes, selon la recette.



ABSINTHE LA VALOTE MARTIN - BELLE ÉPOQUE

Zeigt würzige und blumige Noten, die altbekannten Zutaten treten zum Vorschein nebst einer feinen Nussnote. Ausgewogene Kräuterbalance, vielschichtig und mit harmonischem Abgang.

Arômes herbacés et épicés soutenus, absinthe et anis nets et prononcés, attaque veloutée; épice, équilibre, complexité dans une finale persistante.

Absinthe La Valote Martin Sàrl, Boveresse, www.absinthe-originale.ch



Meinungen zur DistiSuisse



Cecilia Ben Salah-Paschoud, Eidg. Zollverwaltung

Für mich bedeuten Schweizer Spirituosen eine grosse Vielfalt, abgestützt auf einem breiten Wissen und grossen Erfahrungen, vor allem was die Obstbrände angeht. Die «neueren» Kategorien wie Schweizer Gin und Schweizer Whisky, bieten eine weitere Möglichkeit für Produzenten, ihre Kreativität auszudrücken. Ein guter Gin ist viel einfacher als ein guter Fruchtbrand herzustellen, es gibt also die Möglichkeit für Leute mit noch wenig Erfahrung, gute Qualität zu erreichen und lustige und innovative Produkte herzustellen. Für Whisky braucht man schon mehr Erfahrung und vor allem Geduld! In meiner Hausbar habe ich unter anderem die folgenden Schweizer Produkte: mehrere Gins, einen Whisky, Rum, Vodka, Mirabellen-, Aprikosen- und Birnenbrand. Diese Schweizer Spezialitäten geniessen wir sehr gern mit Freunden nach einem feinen Abendessen.

Pour moi, les spiritueux suisses sont synonymes d'une grande diversité étayée par de vastes connaissances et une grande expérience, notamment en ce qui concerne les eaux-de-vie de fruits. Selon moi, les catégories «plus récentes» comme les gins suisses et les whiskies suisses sont pour le producteur un moyen d'exprimer sa créativité. Il est bien plus facile de produire un bon gin qu'une bonne eau-de-vie de fruit. Il est donc possible à des personnes peu expérimentées d'obtenir une bonne qualité, de confectionner des produits marrants et innovants. Le whisky, en revanche, demande déjà plus d'expérience et surtout de la patience! Dans mon bar privé j'ai, entre autres, les produits suisses que voici: plusieurs gins, un whisky, du rhum, de la vodka, des eaux-de-vie de mirabelle, d'abricot et de poire. Nous nous faisons plaisir en dégustant ces spécialités suisses entre amis après un bon repas.

GOLD / D'OR



ABSINTHE KÜBLER 53% VOL.

Starke Wermutnote und nachhaltige Bitterkeit. In der Nase Wermut, Lakritze, Anis und leichte Zitrusnoten. Kräftig im Geschmack, fruchtig, weich und ausgeglichen im Abgang.

Absinthe prononcée et amertume persistante. Nez d'absinthe, réglisse, anis et agrume. Saveur corsée, fruitée, moelleux et équilibré dans la finale.

Blackmint SA, Môtiers www.absinthekubler.swiss



BERNER MATTE ABSINTHE

Starke Wermutnote und nachhaltige Bitterkeit. Wermut, Lakritze, Anis und leichte Zitrusnoten. Kräftig im Geschmack, fruchtig, weich und ausgeglichen im Abgang.

Absinthe prononcée et amertume persistante. Absinthe, réglisse, anis et agrumes légers. Saveur corsée, fruitée, moelleux et équilibré dans la finale.

Matte Brennerei Bar GmbH, Bern www.mattebrennerei.ch



LA FINE DU CLANDESTIN

Riecht nach Anis, Wermut, Lakritze und Süssholz. Sehr komplex, würzig und ausgewogen. Schön ausbalancierter Alkoholgehalt, samtiges Mundgefühl, weicher Abgang.

Odeur d'anis, d'absinthe, de bonbons à la réglisse et de réglisse véritable. Très complexe, épicé et équilibré. Teneur en alcool joliment équilibrée, sensation veloutée en bouche, finale moelleuse.

Distillerie du Val-de-Travers, Môtiers www.absinthemotiers.com



STUDER ORIGINAL SWISS ABSINTH

Alles andere als verhalten kommen hier Lakritze, Fenchel, Wermut und zitrische Noten zum Tragen. Kräftig, reintonig, würzig, ausgewogen und leicht belegend im Abgang.

De la réglisse, du fenouil, de l'absinthe et de l'agrumes s'expriment ici et sont tout sauf fermés. Corsé, franc de goût, épicé, équilibré avec une finale légèrement enrobante.

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt www.distillery.ch



BLEUE À FERNAND

Beliebt bei erfahrenen Liebhabern von Absinth. Reintonig, komplex, wunderbare Gewürzaromen, ausgewogen, harmonisch und mit einem langanhaltenden Abgang.

Apprécie des amateurs d'absinthe expérimentés. Franc de goût, complexe, arômes épicés magnifiques, équilibré, harmonieux, finale persistante.

Absintissimo, Plan-les-Ouates www.absintissimo.ch



68 HARDE «LA FÉE QU'ON TESTE À TERRE»

Klassischer «Belle Époque»-Absinth. Floral, mit deutlichem Wermut, Lakritze und Sternanis. Kräftig ausgeprägtes Gerüst, komplex, vielschichtig, mit würzigem Abgang.

Absinthe «Belle Époque» classique. Floral, présence nette de l'absinthe, de la réglisse et de l'anis étoilé. Charpente vigoureusement exprimée, complexe, riche, finale épicée.

Absintissimo, Plan-les-Ouates www.absintissimo.ch

AROMARAD FÜR ABSINTH

Um die Vielfalt an Absinth einfacher charakterisieren zu können, hat Agroscope dieses Aromarad entwickelt. Das Aromarad vereinfacht und erleichtert das Degustieren und Beschreiben. Ein systematisches Vorgehen mit objektiven Kriterien erhöht die Genauigkeit der sensorischen Beschreibung und steigert die Kompetenz des Degustierenden.

Aromaräder von Agroscope gibt es für unterschiedliche Destillate. Sie sind alle unter www.destillate.agroscope.ch zu finden.

Des roues des arômes d'Agroscope existent pour des distillats divers, on les trouve tous sous www.destillate.agroscope.ch

SILBER / D'ARGENT

Absinthe La Valote Martin – Esmeralda, Fée Verte, La Grenouillarde, L'Originale, Martin, Marylin, Nirvana, Absinthe La Valote Martin Sàrl, Boveresse // Absinthe des Résistants du Val-de-Travers, Association des Artisans-distillateurs d'Absinthe du Val-de-Travers, Môtiers // Absinthe du Val-de-Travers «La fée verte du Creux du Van», Distillerie d'Absinthe Bovet Racine Sàrl, Fleurier // La Dévergondée, Distillerie de la sapinière, Le Cerneux-Péquignot // Absinthe des Poètes, Absinthe des Poètes verte, La Fine, La Fine Verte, Distillerie du Val-de-Travers, Môtiers // Kohler Absinth, Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf // L'Absinthe, nordah, Grand-Lancy // Absinth.Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz



APFELBRAND

EAU-DE-VIE DE POMME

Der Apfel fällt eben nicht weit vom Stamm. Die berühmteste Apfelsorte der ältesten kultivierten Frucht war bekanntlich Eva. Hunderte Apfelsorten liefern eine unglaubliche Vielfalt an verschiedenen Aromen. Ausgebaut werden sie entweder sortenrein oder als Assemblage.

Les pommes tombent sous le pommier. C'est le plus ancien fruit cultivé et la célébrité la plus connue à l'avoir croqué fut Ève. Des centaines de variétés de pommes nous offrent une diversité incroyable d'arômes. Leurs eaux-de-vie sont élevées en préparation monovariétale ou en assemblage.

GOLD / D'OR



THURGADOS

Gleichsam frisch und doch sortentypisch. Neben fruchtigen Noten sind auch würzige Komponenten und etwas Karamell vertreten. Vollmundig, mit schöner Länge. *Fraîcheur et typicité de la variété à égalité. Outre le fruité, on trouve aussi des composantes épicées et un peu de caramel. Charpenté avec une belle longueur.*

Weingut Saxer AG, Nussbaumen
www.saxer-weine.ch



BERNER ROSEN

Klare, frische Apfelnote, Honig, Quitte in der Nase, sortentypisch, süsslich, rund, fein, frisch und fruchtig, stimmig und angenehm ausgewogen im Abgang. *Goût de pomme net et frais, miel, nez de coing, typique de la variété, pointe de sucre, rondeur, subtilité, fraîcheur et fruité, harmonie et équilibre dans la finale.*

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port
www.lakeland-whisky.ch



STREULIS USTERAPFEL

Klein, aber süss und leider selten geworden. Der Usterapfel. Vielschichtig, reintonig, blumig, Noten nach Quitte, Ananas, Butter und Honig. Komplex, rund, aber noch etwas streng im Abgang. *Petite mais sucrée et malheureusement devenue rare. La pomme d'Uster. Riche, franche de goût, florale, touches de coing, d'ananas, de beurre et de miel. Complexe, rond, mais encore un peu sévère dans la finale.*

Streulis Privatbrennerei, Horgen
www.streulis.ch



GRAVENSTEINER

Feinfruchtiger Gravensteiner mit einer schönen Zimtnote und blumigen Nuancen. Im Destillat eine intensive Frucht, vielschichtig, mild und würzig dann im Abgang.

Pomme Gravenstein subtilement fruitée avec une belle cannelle et des nuances florales. Distillée avec un fruité intense, complexe, puis doux et épicé dans la finale.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz, www.zgraggen.ch



APFELBRAND BERNER-ROSEN

Neben typischen Fruchtnoten sind auch würzige Komponenten am spannenden Mundgefühl beteiligt. Eine leicht grüne Note, langer, minim scharfer, aber kräftiger Abgang.

Outre les goûts fruités caractéristiques, des composantes épicées participent à la sensation captivante en bouche. Légère note de verdure, finale longue avec une pointe de sucre dans une finale persistante.

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



ROTER GRAVENSTEINER BIO APFELBRAND NR 20

Selten zu bekommen, die roten Gravensteiner-Äpfel. Überaus fruchtig, leicht würzig, mit intensivem Aroma, angenehm mild, süsslich weich und geschmeidig im langen Abgang.

Une trouvaille rare, la pomme Gravenstein rouge. Extrêmement fruité, légèrement épicé avec un arôme intense; douceur agréable; moelleux et souplesse avec une pointe de sucre dans une finale persistante.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten
www.humbel.ch

SILBER / D'ARGENT

Apfel Edelbrand Barrique, amstutz Manufaktur, Rothenburg // Studer Gravensteiner, Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // DISTILLERIE WILLISAU Apfel, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Apfelbrand Diwa, ErnstZuber AG, Arisdorf // Golden Barrique, Getränke Fraefel AG, Henau // URS HECHT Apfelbrand Holzfass, URS HECHT Bernerrosen Apfelbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Apfel im Holz, Heiner's Destillate GmbH, Zug // Kartause Ittingen Gravensteiner, Stiftung Kartause Ittingen, Warth // Streulis Berlepsch, Streulis Berner Rosen, Streulis Gravensteiner, Streulis Privatbrennerei, Horgen



BEERENDESTILLATE

DISTILLATS DE PETITS FRUITS

Im Laufe der Zeit haben sich verschiedene Beeren wie Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren zu Kulturpflanzen entwickelt, die sich herrlich zu reinsortigen Fruchtbränden destillieren lassen. Sie bestechen durch eine ausgeprägte Konzentration im Geschmack.

Les différentes espèces de petits fruits dont les framboises, les mûres de ronce, les groseilles et les myrtilles ont évolué au fil du temps pour devenir des plantes cultivées qui se prêtent à la distillation d'eaux-de-vie de fruits monospécifiques sublimes. Elles nous enchantent avec des concentrés de goût prononcés.

GOLD / D'OR



STUDER FRAMBOISE

Vielschichtiges, intensives Bouquet nach Himbeeren. Vollmundig, leicht herb, mit einer minim grünen Note und einem eleganten, langen Abgang.

Bouquet de framboises complexe et intense. Charpenté, légèrement âpre, touche de verdure minime et finale élégante et longue.

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt
www.distillery.ch



STREULIS SCHWARZE JOHANNISBEERE

Ein traumhaftes Bouquet nach Cassis bildet den Auftakt. Reife Beeren, eine zarte Zitrusnote und eine dezente Würzigkeit am Gaumen. Hängt leicht nach.

Un bouquet de cassis de rêve constitue l'attaque. Baies mûres, agrume délicate et épicées toutes en nuances en bouche. Colle légèrement.

Streulis Privatbrennerei, Horgen
www.streulis.ch

SILBER / D'ARGENT

Izuns/Heidelbeere, Destillaria Daguot, Ilanz // LAVALADIERE Framboise, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // URS HECHT Himbeerenbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // ORATOR Himbeergeist Reserve, Orator AG, Pfungen



Meinungen zur DistiSuisse

Max Kopp, Inforama, Oeschberg

Schweizer Destillate sind unter anderem ein Abbild der Obstkultur der verschiedenen Regionen der Schweiz. Ich war bereits bei der ersten DistiSuisse-Auszeichnung dabei und es freut mich festzustellen, dass der Anteil fehlerhafter Produkte laufend zurückgeht und dass gleichzeitig immer neue Innovationen vorgestellt werden. Die DistiSuisse bietet der Brenner-Szene die Möglichkeit sich zu treffen. Sie ist ebenso eine Plattform, wo das einheimische Schaffen einem breiten Publikum präsentiert werden kann. Da die grösste Schweizer Prämierung nur alle zwei

Jahre stattfindet, haben die Brenner auch Zeit, die Resultate den Konsumenten zu kommunizieren.

Les distillées suisses sont un portrait de la culture autour des fruits dans les différentes régions de Suisse. J'étais déjà dans le coup lors du premier concours DistiSuisse et je suis heureux de constater que le nombre de produits présentant des défauts diminue d'édition en édition et que chaque fois des innovations sont présentées. DistiSuisse est un point de rencontre pour la scène des distillateurs. Elle est en même temps une plate-forme qui



permet de présenter la création indigène à un large public. DistiSuisse n'ayant lieu qu'une fois tous les deux ans, les distillateurs ont le temps de communiquer les résultats aux consommateurs.



ORATOR HIMBERGEIST

Versehen mit einer fruchtigen, würzigen Waldhimbeeraromatik und etwas Ananas. Vielschichtiger, komplexer, kräftiger und harmonischer Körper und ausgeglichener Abgang.

Possède un bouquet fruité et épicé de framboise des bois et d'un peu d'ananas. Corpulence riche, complexe, corsée et harmonieuse et finale équilibrée.

Orator AG, Pfungen, www.orator.ch

BIRNENBRAND

EAU-DE-VIE DE POIRE

Die Birne gehört zur Familie der Rosengewächse und ist ein uralter Kulturbegleiter. Nicht etwa Tafelbirnen, sondern mächtige Bäume mit Mostbirnen oder Hochstammbäume mit alten Sorten liefern hier die fantastischen Brände. Sie betören mit intensivem, hocharomatischem Duft.

Le poirier appartient à la famille des rosacées et accompagne les civilisations depuis la nuit des temps. Dans ce groupe, ce ne sont pas les poires de table qui nous gratifient d'eaux-de-vie d'exception, mais de vieux poiriers de plein vent conduits en haute-tige. Leurs bouquets soutenus et très aromatiques nous font tourner la tête.



STREULIS GRÜNMÖSTLER

Intensiv und sortentypisch in der Nase, im saftigen Gaumen mit einer Spur grüner Schale, wuchtig, mit einer unglaublichen Intensität, herrlich komplex, fruchtig, würzig und langanhaltend.

Nez intense et typique de la variété; palais juteux avec une touche de pelure verte, capiteux, d'une intensité incroyable, magnifique complexité, fruité, épicé et long en bouche.

Streulis Privatbrennerei, Horgen, www.streulis.ch



GOLD / D'OR



BIRNENBRAND WEINBIRNE

Aus einer alten Brennbirnensorte entsteht ein eleganter, duftiger, frischer, ausgeprägt süsser, reiffruchtiger und anhaltender Edelbrand mit einem langen Abgang.

Une vieille variété de poire à cidre a fait naître une eau-de-vie fine élégante, odorante, fraîche, avec un effet sucré marqué, fruits mûrs et longue en bouche avec une finale persistante.

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



XB

Cuvée aus Williams und Mostbirne. In der Nase liebliche und betörende Aromen, intensiv, kräftig, erdig, lieblich, buttrig, Honig, vielschichtig, komplexer, langer Abgang.

Assemblage de poire Williams et de poire à cidre. Nez d'arômes aimables et enivrants, intense, corsé, terreux, aimable, beurré, miel, complexe; finale complexe et longue.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten www.humbel.ch



STREULIS GELBMÖSTLER

Hocharomatisch, reiffruchtig und sortentypisch zeigt sich dieser Gelbmöstler von der besten Seite. Begleitet wird er von minim pfeffrigen Tönen und einem hocharomatischen, frischen Abgang.

Ce Gelbmöstler très aromatique, au fruité mûr et typique de la variété se présente sous ses plus beaux atours. Il est accompagné de touches poivrées et d'une finale très aromatique et fraîche.

Streulis Privatbrennerei, Horgen www.streulis.ch

SILBER / D'ARGENT

Luzerner Hinterländer Birnenräscher, Brennerei Stadelmann, Altbüron // DISTILLERIE WILLISAU Birnenbrand, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Poirette, Eaux-de-vie du Bettenweiher, Raperswilen // Hansli Birne Barrique, Hänni's Fässlibrand, Grossaffoltern // Streulis Bärker, Streulis Knollbirne, Streulis Ottenbacher, Streulis Schürbirne, Streulis Privatbrennerei, Horgen // Theilersbirnen, Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz



BRAND AUS WILDFRÜCHTEN

LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS SAUVAGES

Hier vereinigen sich einige der seltenen exotischen Wildfrüchte, die vom Menschen wenig genutzt oder selten züchterisch bearbeitet werden. Die Ausbeute ist spärlich, aber umso wertvoller sind diese Produkte mit ihrem intensiven Aroma für Kenner und Liebhaber aus dem Brennhaufen.

Ce groupe réunit quelques fruits sauvages exotiques peu exploités par l'humain ou rarement soumis à la sélection. Si le rendement est faible, les nectars parfumés qui s'écoulent de l'alambic pour les connaisseurs et amateurs sont d'autant plus appréciés.

GOLD / D'OR



WILDBIRNEN

Dezente Wildbirne mit einem würzigen, intensiven, gut definierten und reifen Fruchtgeschmack. Wirkt süss, vielschichtig, dezente, samtig, mit Röst- und Holzaromen und einem noch leicht herben Abgang.

Poire sauvage toute en nuances avec un goût fruité épicé, soutenue, bien défini et mûr. Donne une impression sucrée, de richesse, toute en nuances, veloutée avec des arômes empyreumatiques et boisés et une finale légèrement âpre.

Wildbiss, Laufen www.wildbiss.ch



WILDKIRSCH

Rar sind sie, die kleinkalibrigen Wildkirschen mit ihrem typischen Duft nach Marzipan. Komplex und breit im Aroma, frisch, vielschichtig, nachhaltig und mit feinerherbem Abgang.

Des raretés, les merises petites avec leurs odeurs typiques de massepain. Arôme complexe et large, frais, riche, long en bouche avec une finale subtilement âpre.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz www.zgraggen.ch



TROUVAILLE WILDKIRSCH

Frucht- und Steinnoten sind intensiv und harmonisch und unterstreichen den röstig-würzigen Charakter. Kräftige Kirscharomatik, frisch, mit einer angenehmen Süsse.

Le fruité et le noyau sont intenses et harmonieux. Ils soulignent le caractère de base empyreumatique et épicé. Arômes de kirsch corsés, frais, accompagné d'un effet sucré agréable.

S. Fassbind AG, Oberarth www.fassbind.ch



VOGELBEERE

Eine würzige Vogelbeere mit ausgeprägt typischer Bittermandelnote, Lakritze und fruchtigen Ansätzen. Wohltuend intensiv, kraftvoll, vielschichtig und langanhaltend.

Sorbe des oiseleurs épicé avec un goût d'amande amère typique, de réglisse et des touches fruitées. Intensité bienfaisante, puissante, complexe et longue en bouche.

Heiner's Destillate GmbH, Zug, www.heiners-destillate.ch



WILDKIRSCH

Wenig Fruchtfleisch und mehr Stein ist das Markenzeichen der Wildkirsche. Schöne, dezente Bittermandelnote, eine angenehme Süsse, harmonischer, intensiver Finish.

Fruits mûrs de prune sauvage avec du massepain délicat bien intégré. Attaque moelleuse; produit franc de goût, concentré, complexe et persistant.

Heiner's Destillate GmbH, Zug www.heiners-destillate.ch



WEGGISER WILDPFLÜMLI

Fruchtige, reiffruchtige Wildpflümler mit einer gut eingebundenen, zarten Marzipannote. Weicher Auftakt, reintonig, konzentriert, vielschichtig und langanhaltend.

Fruits mûrs de prune sauvage avec du massepain délicat bien intégré. Attaque moelleuse; produit franc de goût, concentré, complexe et persistant.

Brennerei Stalder, Weggis www.brennereistalder.ch



ZUGER WILDKIRSCH

Ein schöner Amaretto-Ton in der fruchtigen Nase bildet das Grundgerüst dieses Wildkirsch. Marzipan, eine intensive Frucht, minim scharf und zart-bitter im Abgang.

Un beau goût d'amaretto dans le nez fruité constitue la base de cette eau-de-vie de merise. Massepain, fruit intense, piquant minime et amertume délicate dans la finale.

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



WILDKIRSCHEN BRAND NR 24

Die typisch intensive Frucht- und Steinnote der Schattenmorelle wirkt im Duft harmonisch zusammen und unterstreicht die Fruchtaromen und den gut eingebundenen Steinton perfekt.

Le fruité et le noyau intenses typiques de la Griotte du Nord concourent harmonieusement au nez et soulignent à la perfection les arômes fruités et le noyau bien intégré.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten www.humbel.ch



SILBER / D'ARGENT

Puma caura / Vogelbeere, Destillaria Daguot, Ilanz // Prunette des Bois, Eaux-de-vie du Bettenweiher, Raperswilen // URS HECHT Wald Holunderbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil

APRIKOSENBRAND

EAU-DE-VIE D'ABRICOT

Die Aprikose zählt zu den klassischen Brennfrüchten, die einen wunderbar aromatischen, fruchtigen Edelbrand mit unverkennbarem Geschmack ergeben. Die Walliser Spezialität Apricotine wird übrigens aus nur einer Aprikosensorte gebrannt – der besonders aromatischen Luizet.

L'abricot est un fruit de distillerie classique qui donne une eau-de-vie fine merveilleusement aromatique, fruitée tout à fait caractéristique. L'abricotine, spécialité du Valais, est obtenue avec une seule variété d'abricot, le Luizet spécialement parfumé.



EAU-DE-VIE D'ABRICOT

Geprägt von dezenter Fruchtnoten vollreifer und getrockneter Aprikosen, fruchtig, fein, kräftig, typisch, würzig, samtig. Ausgeprägte Struktur und anhaltender Abgang.

Marqué par le fruité tout en nuances des abricots à pleine maturité et séchés, fruité, subtil, corsé, typique, épicé, velouté. Structure marquée et finale persistante.

Cave Colline de Daval, Sierre, www.collinedeval.ch



GOLD / D'OR



ETTER APRIKOSE «ROYAL LUIZET»

Intensiver, frischer Duft nach reifen Aprikosen, dezente, gut eingebundene Steinnote, Bittermandel, frisch, fruchtig, ausgewogen im langen Abgang.

Odeur intense et fraîche d'abricot mûr, noyau discret bien intégré, amande amère, fraîcheur, fruité, finale équilibrée et persistante.

ETTER SOEHNEAG, Zug
www.etter-distillerie.ch



URS HECHT APRIKOSEN-BRAND

Vollreife Früchte, von Hand gepfückt. Eine feine Zitrusnote, etwas Steinton, eine süssliche Fruchtaromatik, blumig, würzig, harmonischer, langer Abgang.

Fruits très mûrs, cueillis à la main. Agrume délicate, un peu de noyau, bouquet fruité avec une pointe de sucre, floralité, épice, finale harmonieuse et longue.

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil
www.gunzwiler-destillate.ch/urshecht.ch

SILBER / D'ARGENT

Heimat Aprikose, Distillerie Heimat, Fischenthal // ABRICOT COEUR – Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP, Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny // LA VALADIERE Apricot, DI-WISA Distillerie Willisau SA, Willisau



KRÄUTER- UND WURZELBRAND

LES EAUX-DE-VIE D'HERBES ET DE RACINES

Geheime Kräutermischungen prägen diese Brände, machen sie zu einem wahren Erlebnis und die zartbittere Note ist eine Wohltat für den Magen. Leckere Wurzeln von Wildgemüsen und Enzian sind extrem reich an spezifischen Stärken, Zucker und Bitterstoffen und ergeben wahrhaftige Brände.

Ces eaux-de-vie doivent leur caractère à des assemblages d'herbes gardés secrets, qui en font des expériences authentiques et des bienfaits pour l'estomac grâce à leur amertume délicate. Les racines goûteuses des légumes sauvages et de la gentiane sont riches en substances amylacées spécifiques, en sucres et en principes amères qui sont l'essence de ces eaux-de-vie authentiques.



CHRÜTER

Urtümlich bodenständiger, sorgfältig gebrannter Chrüter mit spannenden Düften nach Anis, Lakritze und Zitrone. Weiches Mundgefühl mit leichter Bitterkeit und einer zarten Süsse im Abgang.

Eau-de-vie d'herbes aromatiques brute et authentique distillée avec soin, offrant des effluves captivantes d'anis, de réglisse et de citron. Sensation moelleuse en bouche accompagnée d'une légère amertume et effet sucré délicat dans la finale.

Getränke Fraefel AG, Henau, www.getraenke-fraefel.ch



GOLD / D'OR



KIRSCH BURGERMEISTERLI

Baselbieter Spezialität mit einer schönen Kräutermischung, Tee- und Heunoten. Vielschichtig, etwas breit, mit einer ausgewogenen Süsse und noch minim scharf im Abgang.

Spécialité bâloise avec un bel assemblage d'herbes aromatiques, arômes de thé et de foin. Complexe, un peu étalé, avec un effet sucré équilibré et un piquant minime dans la finale.

Wirz-Obstbau und Brennerei, Reigoldswil
www.wirz-obstbau.ch

SILBER / D'ARGENT

Luzerner Hinterländer Kräuter, Brennerei Stadelmann, Altbüron // Weggiser Chrüter, Brennerei Stalder, Weggis // Eau-de-vie de Génèpi, Cave Colline de Daval, Sierre // vinars da jarvas / Kräuter, Destillaria Daguet, Ilanz // DISTILLERIE WILLISAU Chrüter, LANDTWING Chrüter, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Burgermeisterli, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Luzerner Chrüterbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Hecht Kräuterbrand, Hecht Distillerie AG, Sempach // Burgermeister Abt, Lohnbrenner Abt, Hellikon // Chrüter Schälle Bur, S. Fassbind AG, Oberarth // Jägerkräuter, Spezialitätenbrennerei Martin Schegg, Gams // Enzian, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port // Alpenkräuterbitter, Stadtbrennerei, Basel // Enzian, Kräuter, Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz



Meinungen zur DistiSuisse

Patrick Zbinden, Sensoriker und Präsident Schweizer Schnaps Forum

Schweizer Spirituosen sind leider noch oft unterschätzt. Dies hängt sicher auch mit dem intensiven Marketing der grossen Spirituosenkategorien wie Whisky oder Grappa zusammen. Im Zuge der Regionalität, welche sich in der Gastronomie längst etabliert hat, werden Konsumentinnen und Konsumenten früher oder später im Restaurant oder in der Bar Schweizer Destillate bestellen – denn die Qualität der Produkte spricht für sich. In den letzten Jahrzehnten hat die Zahl der aktiven Brenner abgenommen. Mit dem Fokus auf Qualität ist man jedoch den österreichischen und deutschen Brennern gefolgt und produziert auch hierzulande hervorragende Destillate. Dies zeigte sich auch heute am Degustationstisch, wo wir Top-Brände bewerten konnten und kaum Spirituosen mit Fehlern hatten.

Les spiritueux suisses continuent malheureusement d'être totalement sous-estimés. Ceci est aussi dû au marketing intensif des grandes catégories de spiritueux comme le whisky ou la grappa. Dans le sillage de la régionalité qui s'est établie depuis longtemps dans la gastronomie, les consommatrices et les consommateurs dans les restaurants commanderont tôt ou tard des distillés suisses, car les produits suisses plaident en leur propre faveur. Le nombre de distillateurs actifs a diminué au cours des dernières décennies. Nous avons suivi les distillateurs allemands et autrichiens en nous concentrant sur la qualité et en produisant aussi chez nous d'excellentes distillés. Ça s'est une nouvelle fois révélé aujourd'hui à notre table de dégustation où nous avons eu des eaux-de-vie de très grande qualité et presque pas de spiritueux présentant des défauts flagrants.



GIN GINS

In dieser Form steht Gin neu auf dem Podest. Schweizer Gin ist eben in. Eine hochprozentige Liebeserklärung an gutes Wacholderaroma und ein harmonisches Zusammenspiel mit anderen Botanicals. Echt schweizerisch, aber alles andere als zurückhaltend.

Le gin fait son entrée, car le gin suisse est à la mode. C'est une déclaration d'amour aux arômes véritables de genièvre et leur accord harmonieux avec d'autres végétaux. De la Suisse authentique, mais sans la réserve habituelle.



SCHWARZBRAND GIN

Exceptioneller, minim harziger und frischer Duft mit typischen Noten nach Wacholder und Zitrus. Tolle Komplexität, mit Harmonie par excellence, süsslich und langanhaltend.

Odeur exceptionnelle un minimum résineuse et fraîche avec du genièvre et de l'agrumes typiques. Complexité chatoyante accompagnée d'une harmonie par excellence; pointe de sucre et persistance en bouche.

Zeltner Destillerie AG, Dornach, www.zeltnerdestillerie.ch



STUDER'S SWISS HIGHLAND DRY GIN

Es dominieren Aromen von einzeln destillierten Gewürzen wie Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer und Pfeffer. Feinwürzig und mild besticht er durch seine leicht bittere Note.

Des arômes d'épices distillées séparément tels que le genièvre, la lavande, la citronnelle, la coriandre, le gingembre et le poivre dominant. Subtilement épicé et doux il séduit par sa légère amertume.

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt
www.distillery.ch



STUDER SWISS CLASSIC GIN

Der Wacholder überwiegt und es kommen noch Kardamom, Zimt und eine harzige Note dazu. Fruchtig-würzig, mit herrlich weichem Abgang und langem Nachhall.

Le genièvre domine de la cardamome; il est rejoint par de la cannelle et une saveur résineuse. Fruité épicé avec une finale longue et moelleuse et une longue persistance.

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt
www.distillery.ch



BLUE GIN

Leicht herbale, würzige Noten begleiten diesen Brand. Sogar etwas Pfeffer ist hier riechbar. Alles wirkt frisch, harmonisch, vielschichtig und endet im süsslichen, langanhaltenden Abgang.

Des arômes légèrement herbacés et épicés accompagnent cette eau-de-vie. On peut même y sentir un peu de poivre. Le tout laisse une impression de fraîcheur, d'harmonie, de complexité et se termine dans une finale longue avec une pointe de sucre.

Absintissimo, Plan-les-Ouates
www.absintissimo.ch



MODERNIST ALPINE DRY GIN

Deutliche Wacholdernote, welche aber die leicht vorhandene Bergkräuter- und Pfeffernote nicht überdeckt. Langer, samtiger Abgang von feinwürzig über fruchtig bis erdig-herb.

Genièvre net qui ne couvre cependant pas les touches d'herbes de montagne et de poivre. Finale longue, veloutée tour à tour subtilement épicée, fruitée puis âpre-reuse.

Modernist Spirits GmbH, Basel
www.modernistspirits.com



NGINIOUS! SWISS BLENDED GIN

Eine sehr intensive, charaktervolle, saubere Wacholdernote mit einer ebensolchen Pfeffernote. Herbe Kräutertöne, kräftig, intensiv und mit einem langen Abgang.

Goût de genièvre très soutenu, caractéristique et franc accompagné d'un poivre aux caractéristiques identiques. Herbes aromatiques âpres; corsé, intense avec une finale longue.

Ullrich & Co, Spirit Production & Consulting, Basel
www.ullrich-consulting.com

SILBER / D'ARGENT

Gen Gin, Ruby Gin, Absintissimo, Plan-les-Ouates // The Beauty Gin, The Shave Gin, AERNI riedogroup AG, Bern // Turicum London Dry Gin, Turicum Wood Barreled Gin, Better Taste GmbH, Zürich // Veris Gin, Brennerei Stalder, Weggis // GIN VIADOT, Casa Vinicola di Misani Pietro, Brusio // JINPERO Superior Dry Gin, convides AG, Zug // Gin Daguot, Destillaria Daguot, Ilanz // Studer XSO Entlebuch Dry Gin, Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // Edelwhite Gin, Edelwhite Gin, Hasle // Gin Baselbiterart, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Fran-Gin BIO, Gagynole Sàrl, Souboz // Gryff Gin, GRYFF Spirits GmbH, Basel // Höllenhund London Dry Gin mit 21 Botanicals, GST Drinks & Events GmbH, Hofstetten // Bio Gin White Socks, Bio Gin White Socks Rübeli Edition, Clouds Gin Bio, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Kohler Gin, Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf // Chameleon Gin, Mäntimorge, Moosseedorf // Berner Matte Dry Gin, Matte Brennerei Bar GmbH, Bern // Falco Gin, Maurice Richard GmbH, Gipf-Oberfrick // Modernist Element Gin, Modernist Spirits GmbH, Basel // ORATOR Gin Canvas, ORATOR Gin Classic, ORATOR Gin Velvet, Orator AG, Pfungen // Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition, Rheinbrand (c/o Die Teufelhof plus GmbH), Basel // Swiss Crystal Gin, Rugenbräu AG, Matten bei Interlaken // Gentleman's Gin, Stadtbrennerei, Basel // Streulis Zurich Dry Gin, Streulis Privatbrennerei, Horgen // nginious! Summer Gin, Ullrich & Co, Spirit Production & Consulting, Basel // JC Gin, Vini & Distillati Angelo Delea SA, Losone // Weiss Londern Dry Gin no. 1, Weiss zum Erlenbach, Cham



Londern?
Finde dieses Produkt
mit Google nicht

Meinungen zur DistiSuisse



Urs Lüthy, Brennerei Lüthy

Schweizer Destillate bedeuten für mich Tradition. Wir brennen schon seit Ewigkeiten in der Schweiz. In der Flasche wird auch die Landschaft und was darauf wächst widerspiegelt. Die DistiSuisse ist sehr wichtig, um die Vielfalt aufzuzeigen, welche es in der Schweiz gibt. Eine hohe Qualität bei traditionellen (Frucht-)Bränden ist besonders wichtig, damit diese neben den Trend-Spirituosen bestehen können. Wir persönlich produzieren auch Gin und Whisky sowie ein wenig Rum. Ich denke, das sind Trends, auf die man fast ein bisschen eingehen muss, da diese Trends spirituos gegenüber den traditionellen Bränden langsam die Überhand nehmen. Trends spirituos bieten den Produzenten neue Möglichkeiten, gleichzeitig besteht aber das Risiko, etwas von unserer Tradition und unserer Vielfalt zu verlieren.

Pour moi, les spiritueux suisses sont synonymes de tradition. La distillation se pratique depuis des temps immémoriaux en Suisse. Le flacon est aussi le reflet du paysage et de ce qu'il produit. DistiSuisse est très importante pour faire la démonstration de la diversité qui existe en Suisse. La qualité élevée des eaux-de-vie (de fruits) importe en particulier pour qu'elles puissent exister aux côtés des spiritueux à la mode. Nous produisons personnellement aussi du gin et du whisky et un peu de rhum. Je pense que ce sont des tendances auxquelles il faut presque accorder un peu d'attention, car ces spiritueux à la mode sont gentiment en train de supplanter les spiritueux traditionnels. Les spiritueux dans le vent offrent de nouvelles possibilités aux producteurs, mais en même temps ils risquent de nous faire perdre une partie de notre tradition et de notre diversité.

Meinungen zur DistiSuisse

Gabi Perret, ehemalige Präsidentin DistiSuisse

Für mich bedeuten Schweizer Spirituos Genuss und Kultur. Die «neueren» Kategorien wie Schweizer Gin und Schweizer Whisky sind klar eine Bereicherung des Spirituosmarktes. Die DistiSuisse vermittelt die Spirituosenvielfalt der Schweiz und ist ein wichtiges Instrument, um den Konsumenten zu zeigen, was es alles Gutes im Bereich Schweizer Spirituos gibt. In meiner Hausbar habe ich unter anderem die folgenden Schweizer Produkte: Kirsch, Absinth, Gin, Williams, Kräuter, Grappa, Rübeli, Whisky und Quitten.

Pour moi, les spiritueux suisses sont synonymes de plaisir de boire et de culture. Les catégories «plus récentes» comme les gins suisses et les whiskies suisses enrichissent clairement le marché des spiritueux. DistiSuisse fait connaître la diversité en spiritueux de la Suisse et est un moyen important de présenter aux consommateurs toutes les bonnes choses qui existent dans le domaine des spiritueux suisses. Dans mon bar privé j'ai, entre autres, les produits suisses que voici: kirsch, absinthe, gin, Williams, eaux-de-vie aux herbes, grappa, carotte, whisky et coing.



KIRSCH

EAUX-DE-VIE DE CERISE

Mit dieser Paradiesfrucht ist gut Kirschen essen. Heute werden je länger je mehr aus über 800 Kirschenarten auch sortenreine Brände hergestellt. Diese haben einen typischen Sortencharakter. In Verbindung mit einem optimal dosierten Stein ergeben sie interessante Destillate.

Ce fruit divin invite à la dégustation. De nos jours, les producteurs sont de plus en plus nombreux à confectionner des eaux-de-vie monovariétales à partir de l'une ou l'autre de plus de huit cents variétés de cerises, chacune d'entre elles se distinguant par son caractère spécifique. Moyennant un dosage optimal de la quantité de noyaux, on obtient des distillats intéressants.



SCHATTENMORELLE SAUERKIRSCH NR 4

Die Bittermandelaromen korrespondieren gut mit fruchtigen, herblichen und röstigen Noten. Reife Kirschen, gut eingebundener Stein, gutes Mundgefühl, würziger, langer Abgang.

Les arômes d'amande amère sont en bonne correspondance avec des notes fruitées, herbacées et empyreumatiques. Cerises mûres, noyau bien intégré, bonne sensation en bouche, finale épicée longue.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, www.humbel.ch



GOLD / D'OR



SORTENREINER LAUERZER-KIRSCH

Eine vielschichtige Aromatik zeichnet diesen sortenreinen Lauerzerkirsch aus. Weicher, rustikaler Auftakt, Stein-ton, blumig, Schoko-Karamellnoten, langer Abgang.

Ce kirsch de Lauerz monovariétal est caractérisé par la richesse de son bouquet. Attaque moelleuse et rustique, noyau, floralité, chocolat et caramel, finale longue.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz www.zraggen.ch



KIRSCH

Filigrane und feinfruchtige Kirschnote. Komplex, fein, anhaltend nach frischen, reifen Kirschen, Dörraromen und etwas Schokolade. Gehaltvoller Abgang. *Cerise diaphane et subtilement fruitée. Complexe, subtil, cerise mûre fraîche persistante, arômes de fruits séchés et un peu de chocolat. Finale charpentée.*

Spezialitätenbrennerei Martin Schegg, Gams www.brennerei-schegg.ch



ZUGER KIRSCH RAMSLER

Reintönige Ramsler Kirsche mit schönem Bittermandelton, wirkt frisch, fruchtig, süsslich und mit leichter Zitrusnote. Weich, komplex und nachhaltig im Abgang.

Cerise Ramsler franche de goût avec une belle amande amère, produit une impression de fraîcheur, fruité, pointe de sucre avec légère agrume. Moelleux, complexe et finale persistante.

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



REIGOLDSWILER KIRSCH

Eine filigrane und vielschichtige, leicht herbale und blumige, komplexe Kirschnote in der Nase. Samtiges, angenehmes Mundgefühl, ein eleganter Steinton und ein langer Abgang.

Notes de cerise riches, légèrement herbacées, florales, complexes présentes au nez. Sensation veloutée et agréable en bouche; goût de noyau élégant et finale longue.

Wirz-Obstbau und Brennerei, Reigoldswil www.wirz-obstbau.ch



BASLER LANGSTIELER-KIRSCH

Die Mutter der Süsskirschen, die Basler Langstieler Kirsche, überzeugt durch Harmonie und einem komplexen, anmutigen Geschmack. Gut eingebundene Steinnote, frischer Abgang.

La mère des cerises douces, la cerise Basler Langstieler, convainc par son harmonie et son goût complexe et gracieux. Noyau bien intégré, finale fraîche.

Distillerie Seetal GmbH, Hohenrain www.distillerie-seetal.ch

SILBER / D'ARGENT

Kirsch 2014, Kirsch 2017, amstutz Manufaktur, Rothenburg // Zuger Kirsch Zopf AOP, Bauernhofbrennerei Röllin, Baar // Weggiser Rigi-Kirsch, Brennerei Stalder, Weggis // Brenzer Hoch 4, Brenzer Verein, Seewen // Cerise noire de Montreux, Kirsch Haute Tension, Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Ouates // Sauerhähner Kirsch, Distillerie Seetal GmbH, Hohenrain // Baselbiter Mühle Kirsch, Kirsch aus Sauerkirschen, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Etter Zuger Kirsch vieux & noble, Etter Zuger Kirsch vieux & noble AOP, ETTER SOEHNE AG, Zug // Kirschbrand LU Dolleseppler sortenrein, Kirschbrand LU Lauerzer sortenrein, Luzerner Kirschbrand, URS HECHT Kirschbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Kirsch allerart, Kirsch im Holz, Heiner's Destillate GmbH, Zug // Brenzer Kirsch Nr. 22, Hochstamm Kirsch Coop, M+P Cask Adventures Kirsch, XK, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Kohler Kirsch, Kohler Weine & Destillate, Schinznachdorf // Berghof Kirsch, Landgold Kirsch, Latelting AG, Winterthur // Kirsch Abt, Lohnbrenner Abt, Hellikon // Roter Lauber Kirsch, Nebiker AG General Sutter Distillery, Sissach // L'Héritage de Bois Kirsch, S. Fassbind AG, Oberarth // Streulis Dolleseppler, Streulis Lauerzer, Streulis Privatbrennerei, Horgen // Fricktaler Kirsch, V & M Schwaller Brennerei, Gipf-Oberfrick // Weiss Holzfass Kirsch no. 4, Weiss Kirsch no. 3 – Dollenseppler AOP, Weiss Zuger Kirsch no. 1 AOP, Weiss Zuger Kirsch no. 2 – Lauerzer AOP, Weiss zum Erlenbach, Cham



BASLER LANGSTIELER KIRSCH NR 2

Ein Klassiker ist dieser sortenreine, kräftige Basler Langstieler Kirsch. Zarte Kirschnote, elegant, frisch, dezent im Holz, anmutig, fein und vielschichtig im Abgang.

Ce kirsch monovariétal et corsé de Basler Langstieler est un classique. Cerise délicate, élégance, fraîcheur, boisé tout en nuances; gracieux, subtil et complexe dans la finale.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten www.humbel.ch

QUITTENBRAND

EAU-DE-VIE DE COING

Die Apfel- oder Birnen-Quitte ist eine besonders intensiv duftende Frucht und reich an ätherischen Ölen. Ein gut gemachter Quittenbrand offenbart ein breites Geruchs- und Geschmacksspektrum. Es ist nicht das leichteste Obst für die Destillation, aber es macht die Mühen mehr als wett.

Les coings pommes et les coings poires sont des fruits avec un parfum particulièrement prononcé et riches en huiles essentielles. Une eau-de-vie de coing bien faite révèle une vaste palette d'odeurs et de saveurs. Si le coing n'est pas le fruit le plus facile à distiller, il récompense largement les efforts consentis.



QUITTEN

Ausgeprägte, intensive, ausgewogene Quittennote mit ätherischer Frische. Kräftiges, fruchtiges Mundgefühl mit Zitrusaromen, etwas Wachs und einem harmonischen Abgang.

Goût de coing marqué, intense et équilibré accompagné d'une fraîcheur éthérée. Sensation en bouche corsée et fruitée avec arômes d'agrumes, un peu de cire et une finale harmonieuse.

Getränke Fraefel AG, Henau, www.getraenke-fraefel.ch



GOLD / D'OR



QUITTEN

Feine, intensive Quittennoten werden von Zitronen und Limetten unterstützt. Herb-würzig, komplex, vielschichtig, leicht herb, mit langem Abgang.

Le coing subtil et intense est sublimé par du citron jaune et du citron vert. Âpre épicé, complexe, riche, légèrement âpre, finale longue.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz www.zraggen.ch



QUITTEN

Fruchtigkeit und ätherische Frische sind ausgeprägt. Weicher Auftakt, aromaintensiv, Honignoten, blumig, harmonisch und langanhaltend im Abgang.

Fruité et fraîcheur éthérée marqués. Attaque moelleuse, arôme intense, miel, floralité, harmonie et persistance dans la finale.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port www.lakeland-whisky.ch

SILBER / D'ARGENT

Luzerner Hinterländer Quitten, Brennerei Stadelmann, Altbüron // quittas / Quitten, Destillaria Daguot, Ilanz // COING COEUR – Eau-de-vie de Coing du Valais, Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny // Quitten, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Quitte, Heiner's Destillate GmbH, Zug // Quitten Brand Bio Nr 12, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // ORATOR Quittenbrand, Orator AG, Pfungen // Trouville Quitte, S. Fassbind AG, Oberarth // Spiezer Quitte, Spiezer Alpine Weinkultur, Spiez // Kartause Ittingen Quitte, Stiftung Kartause Ittingen, Warth // Streulis Quitte, Streulis Privatbrennerei, Horgen



DIE BESTEN SCHWEIZER BRENNER 2019

DISTILLATEUR DE L'ANNÉE

In diesem Jahr wurden neun Schweizer Produzenten von der DistiSuisse mit dem Titel «Brennerin/Brenner des Jahres 2019» ausgezeichnet. Die Bedingungen dazu waren: Der Titel «Brennerin/Brenner des Jahres» wird denjenigen Teilnehmern verliehen, die mit mindestens vier eingereichten Proben mit Gold prämiert wurden. Alle mit Gold prämierten Proben müssen verschiedenen Kategorien angehören.

Cette année, le titre de «Distillatrice/Distillateur de l'année 2019» a été décerné à neuf producteurs suisses par DistiSuisse. Les conditions étaient: Le titre de «distillateur/distillatrice de l'année» est décerné aux participant-es qui obtiennent de l'or pour au moins quatre échantillons présentés. Les produits primés «or» appartiennent chacun à une catégorie différente.

«BRENNER DES JAHRES 2019»

	Anzahl Gold
Z'Graggen Distillerie AG, Lauerz	9
Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten	7
Distillerie Studer und Co AG, Escholzmatt	6
Absintissimo, Plan-les-Quates	5
Streulis's Privatbrennerei, Horgen	5
Bauernhofbrennerei Röllin, Baar	4
Gunzwiler Destillate Urs Hecht, Gunzwil	4
Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port	4
Wirz-Obstbau und Brennerei, Reigoldswil	4

Auf den nachfolgenden Seiten erfahren Sie mehr über diese Schweizer Top-Brenner 2019.

SPEZIALAUSZEICHNUNGEN DISTISUISSE 2019

Auch in diesem Jahr wurden wieder Sonderpreise für hervorragende Leistungen vergeben:

Sonderpreis Newcomer

The Last Barrel Gold, The Last Barrel GmbH, Mörschwil

Sonderpreis Suisse Garantie (Pflaumen-, Zwetschgen-, Damasson rouge, Mirabellenbrand)

Hochstamm Zwetschgen Coop, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten

Sonderpreis höchstdotiertes Produkt

Birnenbrand von Streulis Provatbrennerei, Horgen

Sonderpreis Höchstdotierte Brennerei

9 x Gold, Z'Graggen Distillerie AG, Lauerz



Gravensteiner /// Herdöpfeler /// Honig-Quitten /// Marc /// Quitten /// Rigi Alpenbitter /// Sortenreiner Lauerzkerkirsch /// Wildkirsch /// Williams

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, LAUERZ
9xGOLD / DE L'OR

Seit über 70 Jahren wird bei Z'Graggen mit Leidenschaft Schnaps gebrannt. Schon in jungen Jahren haben die Gebrüder Andreas und Tony Z'Graggen im Familienbetrieb mitangepackt und führen mittlerweile die Geschicke des Unternehmens in zweiter Generation. Die Z'Graggen Distillerie, deren Produkte schon über 100 Goldmedaillen gewonnen haben, wurde an der DistiSuisse bereits zum siebten Mal zum Schweizer Brenner des Jahres erkoren. Ihr breites Sortiment umfasst mehr als 65 verschiedene Brände. Je nach Jahresernte werden bis zu 950 Tonnen Früchte verarbeitet, wobei nur die besten Früchte für die Destillation verwendet werden. Unter dem jährlichen Absatz von 400.000 Litern Spirituosen aller Art, finden sich auch einige Raritäten, wie sie nur selten in der Schweiz zu finden sind. Dazu zählen Honig-Kräuter, Lindenblüten, Holunder und sortenreine Kirschrände. Abgerundet wird das Angebot durch dreizehn verschiedene Liköre sowie Schweizer Single Malt Whisky, Schweizer Gin und Schweizer Wodka.

Depuis plus de septante ans, on distille passionnément chez Z'Graggen. Les frères Andreas et Tony Z'Graggen mettent la main à la pâte dans l'entreprise familiale depuis leur jeunesse. Entre-temps, ils ont pris en main la destinée de l'entreprise en deuxième génération. La Z'Graggen Distillerie dont les produits ont déjà remporté plus de cent médailles d'or a été couronnée «Distillateur suisse de l'année» pour la septième fois en 2019. Son assortiment compte plus de soixante-cinq eaux-de-vie différentes. Elle traite, selon la récolte de l'année, jusqu'à 950 tonnes de fruits dont seuls les meilleurs sont distillés. Les ventes annuelles de 400.000 litres portent sur des spiritueux de toute sorte parmi lesquels on trouve quelques spécialités rares en Suisse. Ce sont par exemple une sorte d'hydromel aux herbes, du sucre et des kirschs monovariétaux. Treize liqueurs, un whisky single malt suisse, du gin suisse et de la vodka suisse complètent l'offre.



Z'GRAGGEN Distillerie AG

Seestrasse 56, 6424 Lauerz
T +41 41 811 55 22
info@zraggen.ch
zraggen.ch

HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI, STETTEN
7×GOLD / DE L'OR



Basler Langstieler Kirsch Nr 2 // Hochstamm Bio Obstbrand Coop //
 Hochstamm Zwetschgen Coop // Schattenmorelle Sauerkirsch Nr 4 // Roter
 Gravensteiner Bio Apfelbrand Nr 20 // Wildkirschen Brand Nr 24 // XB

1918 gegründet wird das Unternehmen heute in dritter Generation geführt. Bereits im Jahr 1995 begann man im aargauischen Stetten mit dem Brennen von biozertifiziertem Obst. Zusätzlich werden Bio- und Fairtrade-Spirituosen importiert und angeboten. Neben den klassischen Fruchtbränden gibt es von Humbel sortenreine Kirsch-Brände, eine Fruchtbrand-Linie für Bartender sowie Bio-Rum, -Gin und -Whisky.

L'entreprise fondée en 1918 est aujourd'hui dirigée par la troisième génération. En 1995 déjà, on s'est mis à distiller des fruits certifiés bio à Stetten en Argovie. L'entreprise importe et commercialise par ailleurs des spiritueux issus d'agriculture biologique et du commerce équitable. Chez Humbel, on trouve, outre les eaux-de-vie de fruits classiques, des kirschs monovariétaux, une gamme d'eaux-de-vie de fruits destinés aux barmen, du rhum, du gin et du whisky, tous bio.



Humbel Spezialitätenbrennerei
 Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten
 T +41 56 496 50 60
 info@humbel.ch
 humbel.ch

DISTILLERIE STUDER & CO AG, ESCHOLZMATT
6×GOLD / DE L'OR



Studer Framboise // Studer NUSSKNACKER Haselnuss-Likör // Studer
 Original Swiss Absinth // Studer Swiss Classic Gin // Studer XSO Vodka //
 Studer's Swiss Highland Dry Gin

Seit über 130 Jahren brennt die Distillerie Studer im entlebuchischen Escholzmatt aussergewöhnliche Edelbrände. Das von Käthi und Ivano Friedli-Studer geführte Familienunternehmen beliefert den gehobenen Fachhandel, die hochstehende Gastronomie und eine anspruchsvolle Direktkundschaft in der ganzen Schweiz mit erstklassigen Obstbränden, Vieille-Produkten, Likören, Absinthe, Gin, Rum und Co.

Depuis plus de cent trente ans, la distillerie Studer à Escholzmatt dans l'Entlebuch produit des eaux-de-vie fines d'exception. L'entreprise familiale dirigée par Käthi et Ivano Friedli-Studer fournit en eaux-de-vie fines de première catégorie, spiritueux «vieux», liqueurs, absinthes, rhums & Cie le commerce spécialisé de haut de gamme, la gastronomie de haut de niveau et une clientèle directe exigeante dans toute la Suisse.



Distillerie Studer & Co AG
 Freiheim im Mösli, 6182 Escholzmatt
 T +41 41 486 12 04
 info@distillery.ch
 distillery.ch

ABSINTISSIMO, PLAN-LES-QUATES
5×GOLD / DE L'OR



68 harde «la fée qu'on teste à terre» // Bleue à Fernand // Blue Gin //
 Calvinisky // Fée Barrique

Aufgewachsen im Val-de-Travers war René Wanner stets umgeben von illegalen Absinthe-Brennern. Heute produziert er «la fée verte» in Plan-les-Quates im Kanton Genf, der seinerzeit zusammen mit Neuchâtel die einzigen Kantone waren, die gegen das Absinthe-Verbot gestimmt haben. Nebst verschiedenen Absinthes, darunter die Fée Barrique élevée trois ans en fût de chêne, während drei Jahren im Holzfass ausgebaut wurde, produziert er Gin, Wodka und Whisky.

René Wanner a passé son enfance dans le Val-de-Travers, entouré de distillateurs d'absinthe clandestins. Aujourd'hui, il produit «la fée verte» à Plan-les-Quates dans le canton de Genève qui fut avec Neuchâtel le seul canton à voter contre l'interdiction de l'absinthe le 5 juillet 1908. Outre diverses absinthes, dont la Fée Barrique élevée trois ans en fût de chêne, il produit des gins, des vodkas et des whiskies.



Absintissimo
 50, chemin de Maronsy, 1228
 Plan-les-Quates
 contact@absintissimo.ch
 absintissimo.ch

STREULIS PRIVATBRENNEREI, HORGEN
5×GOLD / DE L'OR



Streulis Gelbmöstler // Streulis Gelbmöstler Gold // Streulis Grünmöstler //
 Streulis schwarze Johannisbeere // Streulis Usterapfel

Seit 150 Jahren wird in der Familie Streuli die Leidenschaft vorzügliche Brände herzustellen, zelebriert. Diese werden ausschliesslich aus vollreifen, aromatischen und gesunden Früchten gebrannt, die vorwiegend vom eigenen Hof am Zürichsee stammen. Dort stehen ca. 200, teilweise uralte Hochstammobstbäume, darunter einige beinahe in Vergessenheit geratene Sorten. Daraus entstehen in erster Linie sortenreine Brände, die meist nur in Kleinstmengen, das heisst 10 bis 30 Flaschen pro Sorte, erzeugt werden.

La famille Streuli voue depuis cent cinquante ans sa passion à la distillation d'eaux-de-vie d'excellence. Elles sont obtenues exclusivement à partir de fruits à pleine maturité, aromatiques et sains issus principalement de la propre exploitation sur les rives du lac de Zurich. On y trouve en effet quelque deux cents très vieux arbres de haute tige dont quelques variétés quasi oubliées. La distillerie en tire surtout des distillées monovariétales produites pour la plupart en très petite quantité, c'est-à-dire dix à trente flacons par variété.



Streulis Privatbrennerei
 Rietwiesstrasse 139, Horgen
 T +41 79 209 73 07
 willkommen@streulis.ch
 streulis.ch

BAUERNHOFBRENNEREI RÖLLIN, BAAR
4×GOLD / DE L'OR



Apfelbrand Berner-Rosen // Birnenbrand Weinbirne // Zuger Kirsch
 Ramsler // Zuger Wildkirsche

Idyllisch zieren die ca. 470 Hochstämme, die Hälfte davon Kirschbäume, die 24 Hektar Land, die zum Hof der Familie Röllin gehören. Hier in Notikon zwischen Zuger- und Zürichsee wurden schon im vorletzten Jahrhundert Fruchtdestillate gebrannt. Auf eine sorgfältige Verarbeitung der Früchte – neben Kirschen auch Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Mirabellen – wird ebenso achtgegeben wie bei der Destillation mit dem holzbefeuerten Brennhafen.

Quelques 470 arbres de haute tige dont une moitié de cerisiers font le charme idyllique des vingt-quatre hectares de terres de l'exploitation des Röllin. Ici, à Notikon entre les lacs de Zoug et de Zurich, on produisait des distillées de fruits déjà au 19^e siècle. On y traite les fruits – des cerises, mais aussi des pommes, des poires, des prunes et des mirabelles – et distille avec l'alambic chauffé au bois avec le même soin.

Bauernhofbrennerei Röllin

Notikon, 6340 Baar
 T +41 41 761 11 59

GUNZWILER DESTILLATE URS HECHT AG, GUNZWIL
4×GOLD / DE L'OR



URS HECHT Aprikosenbrand // URS HECHT Pflaumenbrand //
 Kirsch Teresa Barrique // Vieille Prune Barrique

Vor 35 Jahren übernahm Urs Hecht die fahrbare Lohnbrennerei seines Vaters und führte das nun in dritter Generation geführte Familienunternehmen in eine neue Ära. In enger Zusammenarbeit mit Produzenten von Schweizer Früchten werden im luzernischen Gunzwil seither Eigenbrände destilliert und verkauft. Mit seinen Fruchtdestillaten, Likören und Vieille-Produkten schafft es Urs Hecht bereits zum achten Mal zum Titel «Schweizer Brenner des Jahres».

Urs Hecht a repris la distillerie à façon mobile de son père il y a trente-cinq ans et a emmené l'entreprise familiale qu'il dirige en troisième génération dans une nouvelle ère. Depuis, il distille et vend en étroite collaboration avec des producteurs de fruits suisses ses produits à Gunzwil dans le canton de Lucerne. Ses distillées de fruits, liqueurs et produits de catégorie «Vieux» lui ont valu en 2019 son huitième titre de «Distillateur suisse de l'année».

URS HECHT
HANDCRAFTED SWISS PREMIUM DISTILLATE

**Gunzwiler Destillate
 Urs Hecht AG**

Grasweg 26, 6222 Gunzwil
 T +41 41 930 19 44
 info@gunzwiler-destillate.ch
 gunzwiler-destillate.ch/urshecht.ch

SPEZIALITÄTENBRENNEREI ZÜRCHER, PORT
4×GOLD / DE L'OR



Berner Rosen // Damasson rouge // Himbeer-Likör // Quitten

Im Jahr 2003 lancierte die Spezialitätenbrennerei Zürcher als eine der ersten Brennereien einen Schweizer Whisky: den Single Lakeland Malt Whisky. Wie der Name verrät, steht die Brennerei im Berner Seeland, genau gesagt in Port bei Biel. Im Jahr 2004 übernahm Daniel Zürcher den Betrieb von seinem Onkel und führt ihn seither zusammen mit seiner Frau Ursula in dritter Generation. Gebrannt werden neben Whisky in erster Linie Fruchtbrände sowie Spezialitäten wie verschiedene Liköre, Rübli, Absinthe oder Kartoffel.

La distillerie de spécialités Zürcher fut la première en 2003 à mettre dans le marché un whisky suisse, à savoir le Single Lakeland Malt Whisky. Comme le dit son nom, la distillerie se trouve dans le Pays des Trois-Lacs bernois, à Port près de Bienne pour être précis. Daniel Zürcher a repris l'entreprise de son oncle en 2004 et la dirige depuis en troisième génération avec son épouse Ursula. Outre du whisky, on y distille principalement des eaux-de-vie de fruits ainsi que des spécialités dont plusieurs liqueurs, de la carotte, de l'absinthe et de la pomme de terre.



Spezialitätenbrennerei Zürcher

Nägelgässli 7, 2562 Port
 T +41 32 331 85 83
 info@lakeland-whisky.ch
 lakeland-whisky.ch

WIRZ-OBSTBAU UND BRENNEREI, REIGOLDSWIL
4×GOLD / DE L'OR



Kirsch Burgermeisterli // Mirabellen // Reigoldswiler Kirsch // Vieille Prune

In Reigoldswil im Kanton Basel-Landschaft steht der Hof Niestelen von Hansruedi Wirz. In seinen drei Brennereien brennt er sein eigenes Obst, welches nach den Richtlinien der integrierten Produktion angebaut wird. Zusätzlich wird bei Wirz Obstbau & Brennerei für Dritte destilliert. Der Baselbieter Brenner führt 23 verschiedene Destillate im Sortiment. An der Prämierung wurden vier Destillate mit Gold und eines mit Silber ausgezeichnet.

À Reigoldswil dans le canton de Bâle-Campagne se trouve l'exploitation Niestelen de Hansruedi Wirz. Il y distille dans ses trois alambics ses propres fruits cultivés selon les directives de la production intégrée. Les Wirz distillent aussi à façon pour des tiers. Le distillateur bâlois propose une palette de vingt-trois distillées. Quatre ont obtenu de l'or et une de l'argent.



Wirz-Obstbau und Brennerei

Hof Niestelen, 4418 Reigoldswil
 T +41 61 941 17 49
 info@wirz-obstbau.ch
 wirz-obstbau.ch

Meinungen zur DistiSuisse

Thomas Lüscher, Betriebsleiter DIWISA Willisau

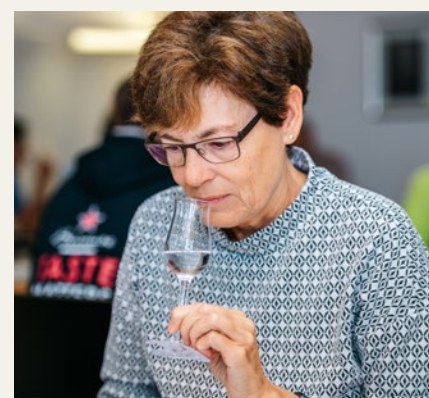
Schweizer Spirituosen bedeuten für mich vor allem Heimat. Wir pflegen einen engen Kontakt mit den Produzenten, deren Obst wir weiterverarbeiten dürfen. Damit können wir wiederum unseren Kunden eine Freude machen. Dank der DistiSuisse kann ich mir immer wieder einen Überblick über die ganze Vielfalt der Schweizer Brenner verschaffen. Die Jury-Leitung bereitet uns Juroren mit den vorgängigen Trainings jeweils sehr gut auf die Evaluierungen vor. Die Proben werden sehr professionell vorbereitet, so dass wir die Destillate in einem guten Rahmen beurteilen können. Wenn es unter den Jury-Kollegen Ungleichheiten gibt und wir uns nicht auf eine Bewertung einigen können, was aber meistens nur bei

sehr speziellen Produkten vorkommt, so geht die Probe an einen anderen Tisch.

Pour moi, les spiritueux suisses signifient surtout ma patrie. Nous entretenons des contacts étroits avec les producteurs qui nous permettent de transformer leurs fruits. Puis nous faisons plaisir à nos clients. Chaque édition de DistiSuisse me permet d'obtenir un aperçu général de la diversité des distillateurs suisses. La direction du jury nous prépare, nous les jurés, parfaitement aux évaluations grâce à l'entraînement qui précède la dégustation. Les échantillons sont préparés selon les standards professionnels, de telle sorte que nous pouvons évaluer les distillées dans un cadre



adéquat. Lorsqu'il existe des inégalités entre collègues de jury et que nous ne parvenons pas à nous mettre d'accord sur une évaluation, ce qui n'arrive presque qu'avec des produits très spéciaux, l'échantillon passe à une autre table.



Meinungen zur DistiSuisse

Josiane Engasser, Vizedirektorin Schweizer Obstverband, Zug

Für mich bedeuten Schweizer Spirituosen Genuss, Vielfalt und die Bewahrung eines Kulturgutes. Die «neueren» Kategorien wie Schweizer Gin und Schweizer Whisky zeigen mir, dass die Brennereien innovativ sind und auf Konsumenten-Wünsche reagieren. Die DistiSuisse ist für mich ein Anlass der Sinne und vermittelt Schweizer Werte und Qualität und ganz klar eine Brücke zwischen dem Brenner und den Konsumenten. In meiner Hausbar habe ich eine Vielzahl an Schweizer Obstbränden.

Pour moi, les spiritueux suisses sont synonymes de plaisir de boire, de diversité et de sauvegarde du patrimoine culturel. Pour moi, les catégories «plus récentes» comme les gins suisses et les whiskies suisses montrent que les distilleries sont innovantes et réagissent aux demandes des consommateurs. DistiSuisse est pour moi un événement des sens et fait connaître les valeurs et la qualité suisses. Elle est aussi clairement un pont entre le distillateur et le consommateur. Dans mon bar privé, j'ai un grand nombre d'eaux-de-vie de fruits suisses.

RUM UND VERWANDTE PRODUKTE

RHUM ET PRODUITS SIMILAIRES

Das flüssige Gold kommt nicht mehr nur aus der Karibik oder anderen Zuckerrohr-Regionen, sondern auch innovative Schweizer Brenner haben es für sich entdeckt. Rum gehört zu den vielseitigsten und facettenreichsten Destillaten überhaupt und ist längst mehr als nur eine Mixspirituose. Die Weltspirituose Rum ist in der Schweiz zur Trendspirituose Rum geworden.

L'or liquide ne vient plus exclusivement des Caraïbes ou de toute autre région où pousse la canne à sucre, car les distillateurs suisses l'on découvert à leur tour. Le rhum fait partie des distillées les plus riches en nuances et a acquis ses lettres de noblesse depuis fort longtemps. Le spiritueux mondial rhum est devenu un spiritueux à la mode en Suisse.



THE LAST BARREL GOLD

Zuckerrüben-Dicksaft, dominiert im Duft mit Banane, Vanille, Karamell und Kokosnuss. Ausgewogen, weich, harmonisch im Gaumen. Schöner Schmelz und gut eingebundenes Holz.

Mélasse de betterave sucrière; nez dominé par des arômes de banane, vanille, caramel et noix de coco. Équilibré, moelleux, harmonieux en bouche. Joli fondant et bois bien intégré.

The Last Barrel GmbH, Mörschwil, www.lastbarrel.ch

GOLD / D'OR



ORATOR RUM, SINGLE CASK, FASS #5

Vorzüglicher Single Cask Rum. In der Nase Banane, Vanille und Karamell. Gut eingebundenes Holz, ausgewogen, harmonisch und noch mit einer leichten Schärfe im Abgang.

Rhum monofût exquis. Nez de banane, vanille et caramel. Bois bien intégré, équilibré, harmonieux gratifié d'un léger piquant dans la finale.

Orator AG, Pfungen www.orator.ch



RUM VOM MATTERAND

Faszinierender Rum mit typischen Noten nach gut eingebundenem Holz und feiner Würzigkeit. Insgesamt weich, vielschichtig, harmonisch, ausgewogen und vollmundig.

Rhum fascinant avec des arômes typiques après un boisé bien intégré et de l'épice subtile. Dans l'ensemble moelleux, riche, harmonieux, équilibré et charpenté.

Distillery Matterand, Staffelbach



THE LAST BARREL SINGLE CASK N°2

Macht Furore mit einer intensiven, holzbetonten, vielschichtigen Nase. Am Gaumen leicht alkoholisch, rauchig, etwas kantig und gehaltvoll. Mit Potenzial! Ravit avec un nez complexe et intense qui met l'accent sur le bois. Légèrement alcoolique en bouche, fumée, un peu anguleux et riche. A du potentiel!

The Last Barrel GmbH, Mörschwil www.lastbarrel.ch



ANDERSRUM

Nomen ist Omen. «Anders Rum» ist ein Rübendestillat, fruchtig und frisch, Vanille, Banane, Karamell und leichte Erdtöne, gut eingebundenes Holz, kräftig im Abgang.

Nomen est omen. «Anders Rum» (le rhum autrement) est une distillée de betterave fruitée et fraîche; vanille, banane, caramel et légères touches de terre, bois bien intégré, finale corsée.

Brennerei Lüthy, Muhen www.brennerei-luethy.ch



SILBER / D'ARGENT

Luzerner Hinterländer Rum, Brennerei Stadelmann, Altbüren // Studer 1653 Old Barrel Rum, Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // M+P Cask Adventures Rum 5, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // ORATOR Rum Weiss, Orator AG, Pfungen // The Last Barrel SINGLE CASK N°3, The Last Barrel WHITE, The Last Barrel GmbH, Mörschwil

Innovative Destillationstechnik

Beratung in jedem Bereich der Alkoholproduktion – von feinsten Obstbränden bis zum Whisky



- Destillieranlagen für kontinuierlichen und diskontinuierlichen Betrieb
- Demethanolisierungs- und Rektifizierkolonnen
- Modulare Automatisierung und Prozessvisualisierung
- Passiermaschinen und Obstwaschanlagen für die Maischebereitung
- Maische- und Schlempepumpen

arnold holstein

Arnold Holstein GmbH
Brennerei-Einrichtungen
Am Stadtgraben 15 · 88677 Markdorf
Tel. +49 7544 9528-0 · Fax 9528-20
info@a-holstein.de · www.a-holstein.de

LIKÖR

LIQUEURS

Früher ein gesundheitsförderndes Elixier, heute soll er die Geschmacksnerven aufs Essen vorbereiten oder einen Schlussspunkt beim Menü setzen. Likör ist ein mit Zucker versüsstes alkoholisches Getränk, und der Alkoholgehalt muss über 15 Volumen-% sein.

Si autrefois elles passaient pour être des élixirs favorisant la santé, on en attend aujourd'hui qu'elles préparent les nerfs gustatifs au repas ou qu'elles en couronnent la fin. Les liqueurs sont des boissons alcooliques sucrées avec un titre d'alcool supérieur à 15 % volume.



WEICHSELLIKÖR (SAUERKIRSCHENLIKÖR)

Im ausgeprägten Weichsellikörcharoma liegt eine ausgewogene Bittermandelnote. Alles wirkt saftig, frisch und fruchtig, mit einer schönen Harmonie zwischen Frucht und Stein.

L'arôme de griotte soutenu contient une note d'amande amère équilibrée. Le tout laisse une impression juteuse, fraîche et fruitée avec une belle harmonie du fruit et du noyau.

Heiner's Destillate GmbH, Zug, www.heiners-destillate.ch



GOLD / D'OR



IVA-LIKÖR

Der mit dem Steinbock. Bittersüßer Digestiv mit Extrakten aus Iva-Blüten (Wildfräuleinkraut). Zart, elegant, fein, dezent fruchtig, frisch, angenehm und nicht klebrig im Abgang.

Celui qui a le bouquetin. Digestif doux amer avec des extraits de fleur d'achillée musquée. Délicat, élégant, fruité tout en nuances, frais, agréable et ne collant pas dans la finale.

Kindschi Söhne AG, Schiers
www.kindschi.ch



JOTTA VERMOUTH ROSÉ

Kombination aus Schweizer Roséwein und einer geheimen Kräutermischung. Harmonisch zwischen süß, sauer und bitter, fruchtiger Nachhall. Filigraner, frischer, lieblicher Abgang.

Combinaison de vin rosé suisse et d'un mélange d'herbes aromatiques tenu secret. Harmonie des saveurs sucrée, acide et amère, finale fruitée. Finale diaphane, fraîche et aimable.

Lateltin AG, Winterthur
www.lateltin.com



CHRÜTLISCHWUR - SCHWEIZER KRÄUTER-LIQUEUR

Der ChrütliSchwur besteht aus Schweizer Alpenkräutern, ergänzt mit Südfuchtschalen, um die leicht bittere Note einzubinden. Enzian und Süssholz beeindrucken im Abgang.

ChrütliSchwur (serment de la petite herbe aromatique) est composé d'herbes aromatiques des Alpes suisses, complétées par des écorces de fruits exotiques pour intégrer la légère amertume. La gentiane et la réglisse impressionnent dans la finale.

Lateltin AG, Winterthur
www.lateltin.com



ROFFIGNAC EIERCOGNAC

Verführerisch cremig, mit einer schönen Vanillenote und herrlichem Eigelbton. Samtiger Gaumen mit ausgewogener Geschmacksvielfalt, Cognac verleiht dem Likör etwas Pffiffigkeit.

Crèmeux séduisant avec une jolie vanille et un goût de jaune d'œuf sublime. Palais velouté avec une complexité gustative équilibrée; le cognac apporte à la liqueur un peu de race.

Lateltin AG, Winterthur
www.lateltin.com



HONIG-QUITTEN

Sicher eine Rarität. Harmonischer Quittenschnaps mit echtem Honig vermählt. Kräftige Nase, geschmeidig, aber süß genug, zarte Frucht und elegant im Abgang.

À coups sûr une rareté. Eau-de-vie de coing harmonieuse, mariée à du miel véritable. Nez corsé, souple mais bien assez sucré, fruit délicat, élégant dans la finale.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz
www.zraggen.ch



ETTER NEW GENERATION QUITTE FRUCHTBRAND-LIQUEUR

Dezent fruchtiger, blumiger, typischer Quittenlikör mit ausgewogener Fruchtnote. Merkt man da auch etwas Apfel? Eine feine Süsse, elegant, zartfruchtig und harmonisch.

Liqueur de coing typique et fruitée tout en nuances, florale avec un fruité équilibré. Y remarque-t-on aussi un peu de pomme? Effet sucré subtil, élégant; fruité délicat, harmonieux.

ETTER SOEHNE AG, Zug
www.etter-distillerie.ch



HIMBEER-LIKÖR

Ausgewogene Himbeeraromen strömen aus. Alles wirkt fruchtig, intensiv, süß-sauer, ausgewogen, weiss auch mit seiner Vollmundigkeit und Komplexität zu überzeugen.

Diffusion d'arômes de framboise équilibrés. Le tout produit une impression de fruité, d'intensité, d'équilibre, sucre acide; convaincant aussi grâce à sa charpente et sa complexité.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port
www.lakeland-whisky.ch



ISOLA VERDE NOCCIOLA

Typisch intensive Haselnussaromatik, begleitet von Vanille, Röstaromen und Karamell. Vollmundiger, geschmeidiger Gaumen mit ausgeprägtem, feinem Geschmack.

Bouquet de noisette intense typique; accompagné de vanille, d'arômes empyreumatiques et de caramel. Charpenté, souple en bouche avec une saveur subtile et soutenue.

DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau
www.diwisa.ch



CRÈME BRÛLÉE RAHMLIQUEUR

Genau wie das Dessert. Eine genussvolle Harmonie von Rahm, Karamell und Urschweizer Kirsch. Cremig, rund, weich, ein Muss, der Gaumen bestätigt wiederum das Gefühl der Nase.

Exactement comme le dessert. Délicieuse harmonie de crème, caramel et kirsch de Suisse primitive. Crémeux, rond, moelleux, incontournable; le palais confirme la perception au nez.

S. Fassbind AG, Oberarth
www.fassbind.ch



EIER-KIRSCH

Ein Eierkirsch, wie er im Buche steht. Herrliches Kirscharoma, schöner Eiergeschmack, zarte Karamellnoten, etwas mehlig, sonst aber erfrischend im Abgang.

L'archétype de la liqueur aux œufs. Magnifique arôme de cerise, joli goût d'œuf, caramel délicat, légèrement farineux mais à part ça rafraîchissant dans la finale.

amstutz Manufaktur, Rothenburg
www.amstutz-manufaktur.ch



ROSOLI

Dieser Rosoli wird nach einem Rezept aus dem Jahre 1934 hergestellt. Intensives Aroma von Dörrkirschen, dominanter Steinton, angenehmes Süsse-Säure-Spiel, herber Abgang.

Cette liqueur rosolis est confectionnée selon une recette datant de 1934. Arôme intense de cerises séchées, noyau dominant, équilibre sucre acide agréable, finale âpre.

amstutz Manufaktur, Rothenburg
www.amstutz-manufaktur.ch



ÄNTEBÜSI

Äntebüsi ist ein Kümmel-Likör und vor allem in der Zentralschweiz bekannt. Dezent Kirschnote, angenehmes Kümmelaroma, würzig, ausgewogen, harmonisch süß im Abgang.

«Äntebüsi» est une liqueur au cumin des prés connue surtout en Suisse centrale. Cerise toute en nuances, arôme agréable de cumin des prés (carvi), épicé, équilibré, effet sucré harmonieux dans la finale.

amstutz Manufaktur, Rothenburg
www.amstutz-manufaktur.ch



ALTE BUURE ZWÄTSCHGE

Intensives, frisches Zwetschgenaroma, unterstützt von leichten Nuancen feiner Dörrpflaumen. Perfekter süßer Auftakt, mit einem schönen Körper und fruchtbeutentem, ausgewogenem Abgang.

Arôme frais de prune soutenu par de légères nuances de délicieux pruneaux secs. Attaque parfaite, sucrée avec une belle corpulence et une finale équilibrée au fruité accentué.

amstutz Manufaktur, Rothenburg
www.amstutz-manufaktur.ch



CHIARO DI LIMONE

Die Aromen des Südens, eingepackt in eine angenehme Süsse. Alles ist natürlich, gradlinig, leicht und mit einem fruchtig-erfrischenden Zitronenaroma im Abgang.

Les arômes du sud emballés dans un effet sucré agréable. Tout est naturel, direct, léger et accompagné d'un arôme de citron fruité et rafraîchissant dans la finale.

andys-limoncello, St. Ursen
www.andys-limoncello.ch



PUMA CAURA CUN MÈL D'AVIULS / VOGELBEERE MIT HONIG

Immer für eine Überraschung gut. Deutliche, typische Vogelbeer- und Honignoten, etwas Lakritze, Cassis, herb, kräftig, harmonisch, süßsauer, ausgewogen im Abgang.

Parfait si vous souhaitez surprendre. Sorbe des oiseleurs et miel nets, un peu de réglisse, de cassis, âpre, corsé, harmonieux, acidulé sucré, équilibré dans la finale.

Destillaria Daguot, Ilanz
www.daguot.ch



BACIO

Eine mehr als süsse Versuchung. Duftkombination von Crème Brûlée und Schnaps. Besitzt eine cremige Konsistenz, röstige Aromen, etwas Vanille und nussige Noten.

Plus qu'une tentation sucrée. Combinaison d'odeurs de crème brûlée et d'eau-de-vie. Consistance crémeuse, arômes empyreumatiques, un peu de vanille et de la noix.

Destilleria Daguot, Ilanz
www.daguot.ch



CORNÁ

Unterlegt vom fruchtig-herben Geschmack der Kornelkirsche, weicher Auftakt, gutes süsssaures Verhältnis, erfrischend komplex, leicht adstringierend im Abgang.

Attaque souple, bon équilibre sucre acide, complexité rafraichissante, sur un fond d'âpreté fruitée de la cornouille, légèrement astringent dans la finale.

BOLDINI VINI SA, Lumino
www.boldinivini.ch



WILLIAMS LIKÖR

Die süsse Seite einer Williams-Birne vereint ein vollreifes Aroma, herrliche Fruchtnoten, eine angenehme Süsse, eine kräftige Aromatik und einen harmonischen Abgang.

La facette sucrée de la poire Williams réunit un arôme à pleine maturité, un fruité magnifique, un effet sucré agréable, un bouquet prononcé et une finale harmonieuse.

Ernst Zuber AG, Arisdorf
www.zuber-ag.ch

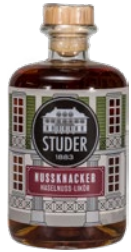


HIMBEER LIKÖR

Feinfruchtige, reife und angenehme Himbeernote, kräftig und saftig im frischen Gaumen, herrliche Süsse, die nicht klebt, ausgewogener, gelungener Abgang.

Goût subtil et agréable de framboise mûre, corsé et juteux dans une bouche fraîche, sucre sublime qui ne colle pas, finale équilibrée réussie.

Ernst Zuber AG, Arisdorf
www.zuber-ag.ch



STUDER NUSSKNACKER HASELNUSS-LIKÖR

Pur, zum Kaffee oder als Begleiter zum Dessert. Erinnert an intensiv geröstete Haselnüsse, Karamell, Vanille, eine zarte Süsse und mit einem langanhaltenden Abgang.

À déguster pur, avec un café ou pour accompagner un dessert. Rappelle des noisettes très torréfiées, du caramel et de la vanille; effet sucré délicat et finale persistante.

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt
www.distillery.ch



KOHLER CHRISSTRÄUMLI

Ausgeprägtes Kirscharoma mit einer schönen Steinnote. Dazu frische Schokolade und Banane. Gutes Süsse-Säure-Spiel. Intensiver, komplexer und harmonischer Abgang.

Arôme marqué de kirsch avec un beau noyau. Accompagné de chocolat frais et de banane. Bon équilibre sucre acide. Finale intense, complexe et harmonieuse.

Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf
www.kohler-weine.ch

SILBER / D'ARGENT

Kirsch Likör, amstutz Manufaktur, Rothenburg // Arriganto Tirggel Schnaps, Arriganto KIG, Effretikon // DOUCE DE ABRICOT – Liqueur d'abricot du Valais, Liqueur de Mandarine, Liqueur de Yuzu – Nils Rodin, LIQUEUR DU CERVIN – Liqueur de gentiane et genièvre des Alpes, Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny // Unterebersoler, Distillerie Seetal GmbH, Hohenrain // ISOLA VERDE Amaretto, TUCANO Coquito Liqueur Cocos, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Cherry Brandy, Jolie pomme, Quitten Likör, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Etter New Generation Kirsche Fruchtbrand-Liqueur, Etter New Generation Williams Fruchtbrand-Liqueur, ETTER SOEHNE AG, Zug // URS HECHT Kirschbrand Liqueur, URS HECHT Pflaumenbrand Liqueur, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Holunder Likör Bio, Kikerikirsch, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Kohler Apfelträumli, Kohler Boneretto, Kohler Quittenträumli, Kohler Zwetschgenträumli, Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf // Sama Sama Ingwer Likör, kulturbrand GmbH, Luzern // Jsotta Vermouth Rosso, Lateltin AG, Winterthur // Berner Matte Sloe Gin, Matte Brennerei Bar GmbH, Bern // Häxä-tröpfli (Kirschlikör), Pianta Brand, Mollis // Swiss Mountain Whisky Liqueur, Rugenbräu AG, Matten bei Interlaken // Gipfelstürmer Arosa, Tannenschnaps, Swiss Premium Drinks GmbH, Lufingen // Hibille – Hibiskus & Vanille Likör, Tenoris GmbH, Benken // Weiss Zuger Schokoladen-Kirsch-Likör, Weiss zum Erlenbach, Cham // Limoncello, Zeltner Destillerie AG, Dornach // Tells Apfel, Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz



PFLAUMEN, ZWETSCHGEN, DAMASSINE ROUGE, MIRABELLENBRAND

LES EAUX-DE-VIE DE PRUNE, PRUNEAU, DAMASSON ROUGE, MIRABELLE

Die Vielfalt von Bränden aus der Familie Pflaume ist gross. Volle Reife bedeutet nicht nur bestes Aroma, sondern auch viel Zucker. Somit ist es das vorzüglichste Material zum Edelbrandbrennen. Alle diese Früchte haben eines gemeinsam, sie gehören zum Steinobst.

La diversité des eaux-de-vie de la famille des prunes est grande. Cueillis à maturité, les fruits n'apportent pas que leurs meilleurs arômes mais encore beaucoup de sucres. Ils font une matière première appréciée pour la confection d'eaux-de-vie. Le point commun de ces fruits est que ce sont tous des drupes (fruits à noyau).



DAMASSON ROUGE

Typische, ausgeprägte, reintonige und würzige Frucht. Kräftige Gaumenaromatik, jugendlich frisch, mit einer dezenten Mandelnote und gut eingebundenem Stein.

Fruité typique, marqué, franc de goût et épicé. Bouquet corsé en bouche; fraîcheur juvénile; goût d'amande tout en nuances et noyau bien intégré.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port, www.lakeland-whisky.ch



GOLD / D'OR



URS HECHT PFLAUMENBRAND

Opulente Pflaumennoten von reifen Früchten bilden das Gerüst. Honig, blumig, komplex, dezenter, gut eingebundener Stein, dezente Frische, langer Abgang.

Charpente opulente de prunes mûres. Miel, floralité, complexité, noyau tout en nuances bien intégré, fraîcheur toute en nuances, finale longue.

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil
www.gunzwiler-destillate.ch / urshecht.ch



MIRABELLEN

Vollreife und hocharomatische Mirabellen, exquisit und ausdrucksstark, Zimt und Nussnoten, schöner Stein, fruchtig, ausgewogen, frisch und harmonisch im Abgang.

Mirabelles à pleine maturité et extrêmement aromatiques, exquises et expressives, cannelle et noix, beau noyau, fruité, équilibré, frais et harmonieux dans la finale.

Wirz-Obstbau und Brennerei, Reigoldswil
www.wirz-obstbau.ch



HOCHSTAMM ZWETSCHGEN COOP

Zu den typischen Zwetschgennoten kommen Zimtnoten dazu. Es zeigt sich eine dezente Frucht mit eher weicher Struktur, vielschichtiger, harmonischer Abgang.

De la cannelle rejoint le goût typique de prune. Un fruité tout en nuances s'exprime avec une structure plutôt moelleuse, finale complexe et harmonieuse.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten
www.humbel.ch



SILBER / D'ARGENT

DAMASSON ROUGE (Verger du Château de Pleujouse), Beuret, Borex // Zwetschgen 2011, Brennerei Häseli, Gipf-Oberfrick // Damassine AOP – Verger de Cornol, Damassine AOP – Verger de Fregiécourt, Damassine Fleury-Perret sàrl, Porrentruy // Eau-de-vie de pruneau Bühler, Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Quates // Heimat Pflümlü, Distillerie Heimat, Fischenthal // Studer Pflümlü, Distillerie Bühler & Co AG, Escholzmatt // DISTILLERIE WILLISAU Pflümlü, DISTILLERIE WILLISAU Zwetschgen, LANDTWING Zwetschgen Suisse Garantie, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Bühlerzwetschge, Bühlerzwetschge, Pflümlü, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Zwetschgen, Getränke Fraefel AG, Henau // URS HECHT Pflaumenbrand Holzfass, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Löhrpflaume Barrique, Hänni's Fässlibrand, Grossaffoltern // Hecht Zwetschgenbrand, Hecht Distillerie AG, Sempach // Löhrpflaumenbrand Nr 6, Mirabellenbrand Bio Nr 5, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Zwetschge Abt, Lohnbrenner Abt, Hellikon // Les Fûts Uniques Prune Oloroso Sherry Cask, L'Héritage de Bois Prune, S. Fassbind AG, Oberarth // Kartause Ittingen Mirabelle, Kartause Ittingen Pflümlü, Stiftung Kartause Ittingen, Warth // Streulis Baslerzwetschge, Streulis Mirabelle de Nancy, Streulis rote Mirabelle, Streulis Zwetschgenbrand, Streulis Privatbrennerei, Horgen // Damassine AOP, Vignoble Clos des Cantons, Alle // Mirabelle von Nancy, Vogt Weine, Rünenberg // Weiss Zuger Holzfass Pflaume no. 2, Weiss Zuger Pflaumenbrand no. 1, Weiss Zuger Zwetschgenbrand no.1, Weiss zum Erlenbach, Cham // Pflümlü, Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz



WILLIAMSBRAND

L'EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS

Die Bezeichnung Williams-Birne steht nicht nur für die Frucht, sondern auch für den berühmten, aus ihr gewonnenen, sortenreinen Obstbrand. Sie ist die Königin aller Birnen. Nur das Beste vom Guten, das Herzstück und somit die Natur wird in die Flasche gebracht.

La désignation de poire Williams ne se réfère pas qu'au fruit mais également à l'eau-de-vie monovariétale obtenue à partir de cette variété. La poire Williams est la reine de son espèce et les producteurs mettent en bouteille uniquement ce qu'il y a de meilleur, c'est-à-dire la quintessence.



POIRE WILLIAMS COEUR - EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS DU VALAIS AOP

Facettenreicher, sortentypischer, reintoniger Duft nach einem sehr präsenten Williamsaroma mit blumigem Anteil. Wirkt sehr frisch, aromatisch, saftig, mit gutem Süsse-Würze-Vverhältnis.

Odeur aux facettes multiples, typique de la variété après une parfum de Williams très présent avec une part de floralité. Impression très fraîche, aromatique, juteuse, avec un bon rapport de sucre d'épice.

Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny, www.morand.ch




Was die Zukunft auch bringt, wir drucken und verpacken es.

Erst recht können Sie vom führenden Anbieter von Nassklebe-Etiketten so ziemlich alles erwarten: Von der einfachen Etikette bis zu hochveredelten Produkten werden alle Arten von Labels gefertigt. Wenn Sie wissen wollen, was wir auch für Sie tun können, rufen Sie uns unter 062 767 10 10 an, oder besuchen Sie uns unter laeser.com.

Ce que l'avenir nous apporte, nous l'imprimons et l'emballons.

En tant que leader dans l'impression des étiquettes à colle humide, nous réalisons pratiquement tout ce que vous pouvez imaginer: de la simple étiquette jusqu'au produit le plus classe et sophistiqué. Si vous désirez avoir plus de précisions, n'hésitez pas à nous appeler au 062 767 10 10 ou à visiter notre site internet laeser.com



Druckt. Verpackt. Begeistert.

GOLD / D'OR



EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAM'S «EAU DE GAMME»

Typische, frische Williams-Aromatik mit gut eingebundener, grüner Schale. Am Gaumen etwas süsslich, komplex, harmonisch, gehaltvoll und mit einem pfeffrigen Abgang.

Bouquet typique et frais de Williams avec de la pelure verte bien intégrée. Pointe de sucre en bouche, complexe, harmonieux, riche, avec une finale poivrée.

Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Ouates
www.eaudevie.ch



WILLIAMS

Wie ein Biss in eine vollreife Birne. Facettenreicher Duft mit etwas Zitrus und blumigen Noten. Im Gaumen typisch, süsslich, weich und mit einem lang anhaltenden Abgang.

On pourrait croire qu'on croque une poire à pleine maturité. Parfum aux facettes nombreuses avec un peu d'agrumes et des effluves florales. Typique, avec une pointe de sucre, moelleux au palais, longue persistance en fin de bouche.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz
www.zraggen.ch

SILBER / D'ARGENT



Williams, amstutz Manufaktur, Rothernburg // Weggiser Williams, Brennerei Stalder, Weggis // Eau-de-vie de poires Williams, Cave Colline de Daval, Sierre // Pera/williams, Destillaria Daguot, Ilanz // WILLIAMINE MORAND – Eau-de-vie de Poire Williams du Valais AOP, Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny // Williams, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Etter Williams Birne, ETTER SOEHNE AG, Zug // URSHECHT Williamsbrand Holzfass, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Williams Barrique, Hänni's Fässlibrand, Grossaffoltern // Roter Williams, Heiner's Destillate GmbH, Zug // Bio Williams, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // ORATOR Williamsbrand, Orator AG, Pfungen // Les Fûts Uniques Williams Port Cask, L'Héritage de Bois Poire Williams, S. Fassbind AG, Oberarth // Williams, Spezialitätenbrennerei Martin Schegg, Gams // Williams, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port // Zeltner Williams, Zeltner Destillerie AG, Dornach

VIEILLE-PRODUKTE

LES LIQUEURS «VIEUX» OU «VIEILLE»

In den letzten Jahren sind Vieille-Produkte ausgesprochen populär geworden. Gesetzlich gehören sie zur Kategorie der Liköre. Destilliert und teilweise eingelagert, entstehen goldfarbige, genussvolle Getränke.

Ces dernières années, les produits de la famille des «Vieux» et «Vieilles» sont devenus très populaires. Pour le législateur, ce sont des liqueurs. Les distillats se transforment en boisson à la robe dorée et au goût exquis après des années de vieillissement.



LA VIEILLE POIRE DES TROIS ROIS

Reife und intensive Williamsbirne, eine leichte Würze, eine zarte Zimtnote. Am Gaumen süß, komplex, kräftig, harmonisch und mit langanhaltender Frucht im Abgang.

Poire Williams mûre et intense, légère épice et cannelle délicate. Sucré en bouche, complexe, corsé, harmonieux avec fruité persistant dans la finale.

Lateltin AG, Winterthur, www.lateltin.com



GOLD / D'OR



ALTER WILLIAMS

Typische Williamsaromatik, dezente Karamell, eine angenehme Süsse und eine gut eingebundene Säure, intensive Frucht und harmonischer, minim adstringierender Abgang.

Bouquet typique de Williams, caramel discret, effet sucré agréable et acidité bien intégrée, fruité intense et harmonieux, finale un minimum astringent.

Spezialitätenbrennerei Martin Schegg, Gams
www.brennerei-schegg.ch



ETTER VIEILLE POIRE WILLIAMS «BARRIQUE»

Reiffruchtige Birnen überstrahlen alles. Vielschichtig, frisch, lieblich, blumig, Holz und Frucht sind perfekt vereint, der langanhaltende Abgang wirkt noch etwas scharf.

Des poires mûres dominant tout. Complexe, frais, aimable, floral, union parfaite du bois et du fruit, la finale persistante laisse encore une impression un peu agressive.

ETTER SOEHNE AG, Zug
www.etter-distillerie.ch



ETTER VIEILLE QUITTE «BARRIQUE»

Die Quitte kommt intensiv zur Geltung, umrahmt von dezente Holznoten. Fruchtig, intensiv, kraftvoll und sortentypisch, leichte Schärfe im Abgang.

Le coing s'exprime vigoureusement; finition avec du boisé discret. Fruité, intense, puissant et typique de la variété, léger piquant dans la finale.

ETTER SOEHNE AG, Zug
www.etter-distillerie.ch



ETTER VIEILLE ORANGE «BARRIQUE»

Eine ganz neue Spezialität mit fruchtigem Aroma. Geschmacksreich, üppiger Duft nach Bitterorangen, fruchtig und harmonisch, intensiv, nicht klebrig im Abgang.

Une spécialité inédite avec un arôme fruité. Saveur riche, parfum capiteux d'orange amère, fruité et harmonieux, intense, ne colle pas dans la finale.

ETTER SOEHNE AG, Zug
www.etter-distillerie.ch



ETTER VIEILLE KIRSCH «BARRIQUE»

Eine Zuger Kirsch-Spezialität mit weichem, abgerundetem Charakter. Intensiv, steinbetont, vollmundig, mit angenehmer Süsse und einem langen, nicht klebrigen Abgang.

Une spécialité de kirsch de Zoug avec un caractère moelleux et affiné. Intense, accent sur le noyau, charpenté, effet sucré agréable et finale longue qui ne colle pas.

ETTER SOEHNE AG, Zug
www.etter-distillerie.ch



VIEILLE FRAMBOISE BARRIQUE

Himbeeren mit dezente, harmonischen Holznoten. Beerig, frisch, intensiv, geschmeidig, eleganter Körper, ausgewogen, samtig und süsslich. Langer Abgang. *Framboise accompagnée de bois harmonieux tout en nuances. Fruits rouges, fraîcheur, intensité, souplesse, corpulence élégante, équilibre, velouté avec une pointe de sucre. Longue persistance en fin de bouche.*

S. Fassbind AG, Oberarth
www.fassbind.ch



VIEILLE PRUNE

Ausgewogen im Duft mit würzigen Dörrpflaumen. Süsser, weicher Auftakt, reintonig, kräftig, ausgeprägt fruchtig, leicht buttrig, reintoniger Abgang.

Parfum équilibré avec du pruneau épicé. Attaque sucrée et moelleuse, goût franc, corsé, fruité marqué, légèrement beurré, finale franche de goût.

Wirz-Obstbau und Brennerei, Reigoldswil
www.wirz-obstbau.ch



KOHLER ALTE BIRNE

Reifung im Holzfass, weich und mit schönen Geschmackskomponenten. Dezent, aber typisch, schöne Röstaromen, angenehm süss, harmonisch, langer Abgang. *Vieilli en fût, moelleux avec de belles composantes de goût. Discret mais typique, beaux arômes empyreumatiques, agréablement sucré, finale longue.*

Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf
www.kohler-weine.ch



STREULIS GELBMÖSTLER GOLD

Reif-würzige, fruchtige Mostbirnen, begleitet von Honig, subtilen gut eingebundenen Holznoten, ausgewogen in Süsse und Säure, mollig weich und süss im Abgang.

Poires à cidre mûres et épicées, accompagnées de miel, d'un boisé subtil bien intégré; bon équilibre sucre acide, moelleux tout en rondeur et sucré dans la finale.

Streulis Privatbrennerei, Horgen
www.streulis.ch



HECHT VIEILLE PRUNE

Intensive Fruchtaromen nach reifen Zwetschgen, süsslicher Auftakt, schön eingebundener Steinton, Marzipan, Dörrfrüchte, komplex, würzig, noch leicht belegend im Abgang.

Arômes fruités intenses de prunes mûres, attaque avec une pointe de sucre, noyau bien intégré, massepain, fruits séchés, complexité, épice, légèrement enrobant dans la finale.

Hecht Distillerie AG, Sempach
www.hechtdistillerie.ch



KOHLER ALTE ZWETSCHGEN

Ein Naturdestillat aus hofeigenen Zwetschgen. Reiffruchtig, würzig, intensiv, mit kräftigem Steinton, leicht säuerlich, mit ausbalancierter Süsse, langer Abgang.

Une distillée naturelle de prunes produites sur l'exploitation. Fruit mûr, épicé, intense, noyau prononcé, légèrement acidulée, effet sucré équilibré, finale longue.

Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf
www.kohler-weine.ch



SILBER / D'ARGENT

Vieille Kirsch, Vieille Pome, Vieille Prune, Vieille Williams, amstutz Manufaktur, Rothenburg // Ap-ricosas / vieille abricot, ploga veglia / Vieille prune, Destillaria Daguot, Ilanz // Studer Vieille Poire Williams «Réserve Baron Louis», Studer Vieille Prune «Oak & Smoke», Studer Vieille Prune «Oloroso Sherry Cask finish», Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis», Studer Vieille Williams «Oak & Smoke», Studer Vieille Williams «Oloroso Sherry Cask finish», Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // LANDTWING Vieille Poire Suisse Garantie, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Vieille Poire, Vieille Prune, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Alte Zwetschge, Getränke Raefel AG, Henau // Vieille Pome Barrique, Vieille Williams Barrique, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Hecht Vieille Williams, Hecht Distillerie AG, Sempach // Kohler alte Kirsch, Kohler alte Traube, Kohler Weine & Destillate, Schinznach-Dorf // La vieille Prune des Trois Rois, Lateltin AG, Winterthur // Old Cherry, Vieille Prune, Nebiker AG General Sutter Distillery, Sissach // Vieille Poire Barrique, Vieille Pome Barrique, S. Fassbind AG, Oberarth // Vieille Williams, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port // Streulis Bäriker Gold, Streulis Privatbrennerei, Horgen // Goldbirnen, Vieille Prune Patron, Weingut Mühlebach, Tegerfelden // Vieille Poire, Wirz-Obstbau und Brennerei, Reigoldswil // La vieille poire William, La vieille Prune, Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz

TRAUBEN- UND WEINBRAND

EAUX-DE-VIE DE RAISIN ET DE VIN

Das Ausgangsprodukt – die Traube – ist in beiden Fällen das gleiche. Genussreife Traubenbeeren bringen das volle Fruchtaroma und das typische Sortenbukett des Ausgangsmaterials in den Edelbrand. Der Traubenbrand liegt zwischen Grappa (ein fester Stoff, Trester) und Weinbrand (ein flüssiger Stoff, Wein), weil er aus festen wie flüssigen Bestandteilen destilliert wird.

La matière première – le raisin – est la même dans les deux cas. Les grains de raisin à maturité de consommation transmettent aux eaux-de-vie fines leur plein arôme et le bouquet typique des cépages dont elles sont issues. L'eau-de-vie de raisin est un produit à mi-chemin entre la grappa (tirée d'une matière première solide, le marc de raisin) et l'eau-de-vie de vin (tirée d'une matière première liquide, le vin), car elle est obtenue à partir d'un ensemble de composants liquides et solides.



CRAUSIAC

Vielschichtiger, komplexer Weinbrand mit typischer Traubennote. Intensive, gut eingebundene Holzaromatik, vollmundig und körperreich im Abgang.

Fruité avec une touche de marc, accompagné de vanille et d'arômes légèrement fumées. Âpreté, bois bien intégrée, finale correcte.

Bettens frères SA, Féchy, www.cavedelacrausaz.ch



GOLD / D'OR

GRAPPIN EAU-DE-VIE DE RAISIN GENEVOIS

Eleganter, typischer und fruchtiger Traubenbrand, Noten von getrockneten Kräutern, frischen Beeren und Rosenblüten. Dezent süsser Auftakt, vollmundig, frisch, herb, angenehm mineralischer Abgang. *Eau-de-vie de raisin élégante, typique et fruitée; arômes d'herbes aromatiques séchées, fruits rouges frais et pétales de rose. Attaque sucrée toute en nuances, charpenté; frais; finale avec une minéralité agréable.*

Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Quates
www.eaudevie.ch



SILBER / D'ARGENT

Orinale, BOLDINI VINI SA, Lumino // URS HECHT Traubenbrand Trester Merlot Holzfass, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Muscat Bleu Traubenbrand Bio Nr 11, XT, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Spiezer Grap-Pinot, Spiezer Alpine Weinkultur, Spiez // Traubenbrand, Weinbau SCHRANER, Kaisten // Chardonnay, Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz



TRAUBENTRESTERBRAND, MARC, GRAPPA

LES MARCS DE RAISIN ET LA GRAPPA

Schnaps ist nicht Schnaps, schon gar nicht, wenn es um Produkte geht, die bei der Weinherstellung oder auf Basis von Weintrauben entstehen. Trester ist die Seele jedes Traubentresters, ein hochwertiges Nebenprodukt aus der Weinherstellung und eines der ältesten Destillate.

La gnôle n'est pas juste de la gnôle. Encore moins quand il s'agit de produits secondaires de la vinification ou obtenus à partir de raisins vitières. Comme leur nom le dit, les eaux-de-vie de marc de raisin sont l'essence du marc de raisin, ce sous-produit précieux de la vinification qui nous offre l'une des eaux distillées les plus anciennes.

VIEUX MARC DE CHAMBLEAU

Komplexer und vielschichtiger Tresterbrand aus Pinot-Trauben. Frischfruchtige Aromen, begleitet von Vanille, Karamell, einer schönen Holzaromatik und einem süsslich-weichem Abgang.

Distillée complexe et riche de marc de Pinot noir. Arômes fruités frais accompagnés de vanille, caramel, d'un beau boisé et d'une finale moelleuse avec une pointe de sucre.

Domaine de Chambleau, Colombier, www.chambleau.ch



GOLD / D'OR

GRAPPA TICINELLA 10 ANNI

Reinsortiger Grappa aus dem Tessin von Merlot-Trauben. Intensiv, komplex, fruchtig, samtig, Honig und Karamell, gutes Verhältnis Frucht-Holz-Süsse und noch leicht adstringierend im Abgang. *Grappa monovariétale du Tessin obtenue à partir de raisin Merlot. Intense, complexe, fruité, velouté, miel et caramel, bon rapport fruit-bois-sucre et légère astringence dans la finale.*

Lateltin AG, Winterthur
www.lateltin.com



OBERHOFNER MARC ET LIE PINOT NOIR

Sortentypischer Trester aus der Traubensorte Pinot Noir. Intensiv und vielschichtig, frisch und fruchtig, angenehm und rund, hefig und saftig im Mundgefühl. Dezent abgang. *Marc de raisin typique du cépage Pinot noir intense et complexe, frais et fruité, agréable et rond, sensation juteuse et vigoureuse en bouche. Finale toute en nuances.*

Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen am Thunersee
www.oberhofner.ch



MARC

Reiffruchtiger Marc aus Pinot-Noir-Trauben. Kräftig und fruchtbetont in der Nase, breiter Körper, dezent eingebundene Tresternote, komplex, ausgewogen, samtig und fein im Abgang. *Marc de raisin mûr de Pinot noir. Nez corsé au fruité marqué, corpulence large, marc intégré tout en nuances, complexe, équilibré, juteux et subtil dans la finale.*

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz
www.zgraggen.ch



QUATTROMANI GRAPPA TICINESE

Eine frische Traubennote, gut eingebundenes Holz, Röstaromen, Vanille, getrocknete Früchte, elegant und harmonisch. Hängt im Abgang etwas nach. *Nez de raisin frais, boisé bien intégré, arômes empyreumatiques, vanille, fruits séchés, élégant et harmonieux. Petite accroche dans la finale.*

Vini & Distillati Angelo Delea SA, Losone
www.delea.ch



LIE DE FÉCHY

Komplexer Trester mit einer duftenden Traubenaromatik und exotischen Früchten, intensiv, rund, mit gutem Druck am Gaumen, samtig, weich und mit schönem Mundgefühl im Abgang. *Marc complexe avec un bouquet odorant de raisin et de fruits exotiques, intense, rond, s'imprimant en bouche, velouté, moelleux avec une belle sensation en bouche dans la finale.*

Bettens frères SA, Féchy
www.cavedelacrausaz.ch



SILBER / D'ARGENT

Marc de Gewürztraminer, Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Quates // GRAPP'ART – Eau-de-vie de Marc et de Lie du Valais, Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny // Heida Veritas im Barrique Marc, Marc Gewürztraminer, Merlot Ticino im Barrique Traubentrestersbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // La Ticinella – Grappa Riserva Solera, Lateltin AG, Winterthur // ORATOR Marc Diolinoir Avarone, ORATOR Marc Touriga Nacional, Orator AG, Pfungen // Oberhofner Marc et Lie Riesling-Sylvaner, Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen am Thunersee // Traubentrestersbrand «Heida», Stadtbrennerei, Basel





Weinbauzentrum WÄDENSWIL

Ihr Partner auch im
Bereich Labor & Analytik

TEAM LABOR & ANALYTIK



Laurence Yezza



Roger Fluri



Rolf Zimmermann

Deutschschweizer Kompetenzzentrum für Rebe und Wein



WHISKY

WHISKY



Nicht nur für Schotten ist Whisky das Wasser des Lebens. Schweizer Whiskysorten waren bis vor Kurzem noch ein Geheimtipp. Das hat sich geändert, denn Schweizer Whisky ist durchaus eigenständig und ganz klar auf dem Vormarsch. Genau drei Jahre und einen Tag muss er im Eichenfass gelagert werden, um überhaupt den Namen Whisky zu tragen.

Le whisky est «l'eau de la vie» pas seulement pour les Écossais. Jusqu'il y a peu, les whiskies suisses étaient un secret d'initié. Ce n'est plus le cas, car le whisky suisse est une catégorie de produits à part entière en plein essor. Pour avoir le droit de s'appeler whisky, il doit avoir séjourné exactement trois années et un jour dans un fût de chêne.

CALVINSKY

Im Duft dominieren Karamell, Vanille und Beerennoten. Wunderbar integrierte und leicht süssliche Fassnoten und eine komplexe, samtige und vielschichtige Aromatik zeigt sich.

Le caramel, la vanille et les fruits rouges dominent au nez. Fût magnifiquement intégré avec une pointe de sucre, et un bouquet complexe, velouté et riche s'expriment.

Absintissimo, Plan-les-Ouates, www.absintissimo.ch



GOLD / D'OR



SWISS MOUNTAIN SINGLE MALT WHISKY MASTER DISTILLER EDITION II

Vollmundiger Whisky mit schönem Getreidearoma. Rund, angenehm, subtil, etwas Vanille und Dörrfrüchte, geringe Persistenz von Getreide aufgrund des Alkoholgehalts.

Whisky charpenté avec un bel arôme de céréale. Rond, agréable, subtil, un peu de vanille et de fruits séchés, faible persistance de la céréale à cause de la teneur en alcool.

Rugenbräu AG, Matten bei Interlaken
www.rugenbraeu.ch



QUEEN OF THE MOUNTAINS NR. 2

Ein Gefühl von Lebensfreude und Freiheit zeigt sich mit Dörrfrüchten, Rosinen, Karamell, Malzsüsse und einer würzigen Getreidenote. Langanhaltender Abgang. *Un ressenti de joie de vivre et de liberté s'exprime au travers d'arômes de fruits séchés, de raisins secs et de caramel, de l'effet sucré du malt et d'un goût de céréale épicé. Finale persistante.*

Brennerei Stalder, Weggis
www.brennereistalder.ch



BUECHIBÄRGER SINGLE MALT WHISKY, FASSSTARK

Fassstark ist in. Dezentere Nase von Getreide, Vanille/Bourbon und Malz. Die Typizität ist gut präsent, angenehm, mit einer schönen Schärfe. Harmonischer, kräftiger Abgang.

La puissance du fût est à la mode. Nez de céréale tout en nuances, vanille bourbon et malt. Typicité bien présente, agréable, accompagnée d'un joli piquant. Finale harmonieuse et corsée.

Brennerei Schwab GmbH, Oberwil bei Büren
www.brennereischwab.ch



SILBER / D'ARGENT

Allan's Gold, **Bettems frères SA, Féchy** // Edition Föhnsturm, Edition Himmelberg, **Braueri Locher AG, Appenzell** // Whisky Pure Swiss Böörbö, **Brennerei Lüthy, Muthen** // Buechibärger Single Malt Whisky, **Brennerei Schwab GmbH, Oberwil bei Büren** // Luzerner Hinterländer Whiskey, **Brennerei Stadelmann, Altbüron** // Whisky Daguot, **Destillaria Daguot, Ilanz** // JOHNETT 2011 – Aged 8 years Swiss Single Malt Whisky, **ETTER SOEHNE AG, Zug** // Schierser Malt Whisky, **Kindschi Söhne AG, Schiers** // Glärnisch Wasser, **Pianta Brand, Mollis** // Swiss Mountain Single Malt Whisky CLASSIC, Swiss Mountain Single Malt Whisky DOUBLE BARREL, Swiss Mountain Single Malt Whisky ICE LABEL Edition 2019, Swiss Mountain Single Malt Whisky ROCK LABEL, **Rugenbräu AG, Matten bei Interlaken** // Wallisky Single Malt Whisky, **Sempione Distillery AG, Brig-Glis** // Single Lakeland Malt Whisky, Single Lakeland Malt Whisky – Château d'Yquem-Cask, **Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port** // ChickenHill Whisky Rare Single Malt, **Werner Limacher und Sohn, Hünenberg**

WODKA

WODKA

Wodka bedeutet übersetzt Wässerchen, also klar und rein wie Wasser. Deshalb wird er vorzugsweise aus günstigen Rohstoffen wie Kartoffeln oder Getreide hergestellt. Die edelsten Vodkas hingegen sind aus Getreide. Das Geheimnis des Vodkas, der auch als Alkoholbasis für Mixgetränke verwendet wird, ist, dass er möglichst keinen Eigengeschmack aufweist und mild im Geschmack sein soll.

La traduction française de vodka est «petite eau», c'est-à-dire qu'elle est limpide et pure comme l'eau. C'est pourquoi elle est fabriquée de préférence avec des matières premières bon marché comme les pommes de terre et les céréales. Les meilleures vodkas sont toutefois produites avec des céréales. Les secrets de la vodka qui sert aussi de base pour la préparation de boissons en mélange sont l'absence dans la mesure du possible d'arômes propres et la douceur en bouche.



XELLENT ORGANIC WHEAT VODKA

Sortentypische, neutrale Geschmacksnote mit einem zarten Hauch von Getreide und Zitrus, harmonisch, geschmeidig, samtig, vollmundig und mit weichem Nachklang.

Saveur neutre typique de la variété avec des touches délicates de céréale et d'agrumes, harmonieux, souple, velouté, charpenté avec une finale moelleuse.

DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau, www.diwisa.ch



GOLD / D'OR



TURICUM PREMIUM VODKA «GIN INFUSED»

Klassischer, recht neutraler und milder Wodka mit ganz minimalen Getreidenoten durch «Gin Infused» in hauseigenen Gin-Fässern. Speziell, angenehm süß, aromatisch und mild im Abgang.

Vodka classique assez neutre et douce avec des touches minimales de céréale qui proviennent de l'affinage dans les fûts à gin de la maison. Spécial, agréablement sucré, aromatique et doux dans la finale.

Better Taste GmbH, Zürich
www.turicum-gin.ch



PACKS WODKA

Dieser Wodka präsentiert sich mit einem Hauch von Finesse und leicht fruchtig in der Nase, gleichzeitig unglaublich mild und weich im Gaumen und mit einem Hauch pfeffriger Anklänge. Klares Finish. *Cette vodka se présente avec une touche de finesse et un léger fruité au nez et en même temps une douceur et une souplesse incroyables en bouche avec des évocations de touches poivrées. Finale nette.*

Stadtbrennerei, Basel
www.stadtbrennerei.ch



STUDER XSO VODKA

Typischer Wodka mit zarten Anklängen nach Getreide, am Gaumen mineralisch, rund, saftige, weiche Textur mit einer leichten Schärfe, eleganter Stilistik und zart-süßem Abgang.

Vodka typique avec de délicates touches de céréale, minérale en bouche, rondeur, texture juteuse et moelleuse accompagnée d'un léger piquant, style élégant et finale délicatement sucrée.

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt
www.distillery.ch

SILBER / D'ARGENT

Studer Swiss Classic Vodka, **Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt** // XELLENT SWISS Vodka, **DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau** // Vodka-tapulte BIO, **Gagygnole Sàrl, Luzern** // Berner Matte Organic Wodka, **Matte Brennerei Bar GmbH, Bern**



SONDERSORTEN

LES SPÉCIALITÉS

Destillate aus ganz speziellen Obstsorten, Gemüsen, Gewürzen und sonstige Exoten, die nicht ins Schema der in die Kategorien der anderen zugelassenen Proben passen, werden hier prämiert.

Dans cette catégorie sont les distillats de fruits particuliers, de légumes, de condiments et autres plantes exotiques qui n'entrent dans aucune autre catégorie d'échantillons.



RIGI ALPENBITTER

Spannender Duft nach Lakritze, Anis, Wermut und Grapefruits. Feine Honignoten, ein samtiger Körper, komplex, ausgewogen, süßsauer, mit herrlichem Mundgefühl.

Odeur captivante de réglisse, anis, absinthe et pamplemousse. Notes de miel subtiles, corpulence veloutée; complexité, équilibre acide sucré, sensation sublime en bouche.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz, www.zgraggen.ch



HOCHSTAMM BIO-OBST-BRAND COOP

Ein Bio-Obstbrand der Sonderklasse aus Äpfeln und Birnen. Elegant, fruchtig, blumig, harmonisch, weich und ausgewogen, mit einer eleganten Fruchtkombination im Abgang.

Eau-de-vie de fruits bio appartenant à la catégorie spéciale des pommes et poires. Élégant, fruité, floral, harmonieux, moelleux et équilibré, avec une combinaison élégante de fruits dans la finale.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten www.humbel.ch



FÉE BARRIQUE

Ausgebaut im Eichenfass. Düfte nach Wermut, Lakritze, Karamell und Honig. Süßlicher Auftakt, vielschichtig, reintonig, intensiv, frisch und langanhaltend im Abgang

Vielli en fût de chêne. Odeurs d'absinthe, de réglisse, de caramel et de miel. Attaque avec une pointe de sucre, complexe, intense; finale fraîche et persistante.

Absintissimo, Plan-les-Ouates www.absintissimo.ch

SILBER / D'ARGENT

Kernobst, amstutz Manufaktur, Rothenburg // LUZERNER ALPENBITTER, UELI'S Wacholder, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Etter Haselnüssli-Geist, ETTER SOEHNE AG, Zug // Geist von Cold Brew Coffee, freestylecooking GmbH & Oliver Matter Luginbühl AG, Grenchen // Hecht «Halb-Halb», Hecht Kernobstbrand, Hecht Distillerie AG, Sempach // Lemongras, Heiner's Destillate GmbH, Zug // Kina l'Aero d'Or, Matter Luginbühl AG, Kallnach // ORATOR Bergamottengeist, ORATOR Pfeffergeist Wilder Madagaskar, Orator AG, Pfungen // Glarner Alpenbitter, Pianta Brand, Mollis // Fleur de Bière d'Interlaken, Fleur de Bière d'Interlaken BARRELEDITION, Rugenbräu AG, Matten bei Interlaken // Säemann Getreidebrand, Stadtbrennerei, Basel



KARTOFFEL- UND GEMÜSEBRAND EAUX-DE-VIE DE POMME DE TERRE ET DE LÉGUMES

Nicht nur in jedwelcher Form auf dem Teller, sondern seit 1997 auch als hochprozentiges Destillat ein Genuss. Eine Besonderheit, ein sehr altes Handwerk und kein leichtes Unterfangen. Durch Enzyme umgewandelt in Zucker und angesetzt mit Hefen werden die Rohstoffe bei niedriger Temperatur vergoren. Deshalb halten Kartoffel- und Gemüsebrände auch nach und nach Einzug in Restaurants.

Ce sont des délices pas seulement dans l'assiette sous forme d'un nombre infini de déclinaisons mais depuis 1997 aussi comme distillées à haut degré. Des spécialités, un art ancestral et pas faciles à faire. Les matières premières sont fermentées à basse température après la transformation enzymatique de l'amidon en sucres et l'inoculation de levures. C'est pourquoi les eaux-de-vie de pomme de terre et de légumes apparaissent petit à petit sur les cartes des restaurants.

GOLD / D'OR



BIERBRAND AUS DEM KLEINBASEL

Der Kleinbasler Bierbrand riecht wie frisch gezapftes Bier, samtiger Körper, Hopfen, Malz, Karamell, Bierschaumnote, ausgewogen, mit einem süßen Abgang.

L'eau-de-vie de bière qui nous vient du Petit-Bâle sent la bière fraîchement tirée; corpulence veloutée, houblon, malt, caramel, goût de mousse de bière, équilibre, finale sucrée.

Stadtbrennerei, Basel www.stadtbrennerei.ch



ORATOR MANDARINEN-GEIST

In der Nase eine herrliche Fruchtigkeit, ätherische Öle, Zitrus, reintonig, frisch, vielschichtig, langanhaltend, leichte Schärfe im Abgang wird gestützt durch Noten von trockenen Gewürzen.

Fruité magnifique au nez, huiles essentielles, agrume, franchise de goût, fraîcheur, complexité, persistance, léger piquant dans la finale appuyé par des notes d'épices séchées.

Orator AG, Pfungen www.orator.ch



ORATOR WACHOLDERGEIST

In der Nase schönes Wacholderaroma, milder, aber typischer Charakter, sehr fruchtig, Kardamom, Nelken, erdig, kräftig, angenehm wärmendes Finish.

Bel arôme de genièvre au nez, caractère doux mais typique, très fruité, cardamome, clou de girofle, terreux, corsé, finale chauffant agréablement.

Orator AG, Pfungen www.orator.ch



ORATOR KAKAOBOHNEN-GEIST

Angenehm geröstete Kaffeebohnen, begleitet von Bitterschokolade und schönen Röstaromen, kräftig, reintonig, gute Harmonie zwischen Nase und Gaumen.

Grains de café agréablement torréfiés, accompagnés de chocolat amer et de beaux arômes empyreumatiques, corsé, franc de goût, bonne harmonie du nez et de la bouche.

Orator AG, Pfungen www.orator.ch



EAU-DE-VIE DE YUZU - NILS RODIN

Noch nie dagewesen ist dieser seltene Yuzu-Geschmack nach Lemongras und Zitruschale. Eine Geschmackskonzentration, frisch, aromatisch fruchtig, reintonig und intensiv. Einmalig!

Ce goût de yuzu rare évoquant de la citronnelle et de l'écorce d'agrumes est du jamais vu. Un concentré de saveurs, frais, fruité aromatique, au goût franc et intense. Unique!

Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny www.morand.ch



MET BRAND BARRIQUE

Gebrennt aus edlem Honigwein. In der Nase blumig und herbal. Am Gaumen eine dezente Aromatik, ausgeprägte Honignoten, rein, leicht rauchig, leicht säuerlich, wachsig, harmonischer Finish.

Distillée à partir d'un grand hydromel. Nez floral et herbacé. Bouquet tout en nuances en bouche, goût de miel prononcé, pureté, légère fumée, légère acidité, cire, finale harmonieuse.

Bienen-Hof, Schwarzenbach www.bienenhof.ch

GOLD / D'OR



HERDÖPFELER

Genuss nicht nur auf dem Teller, sondern als Destillat. Ausgewogene, gekochte Kartoffelnoten, intensive Frucht und zarte Erdtöne in der Nase. Im Gaumen angenehm, vielschichtig und harmonisch.

Un délice pas que sur l'assiette, mais aussi sous forme de distillée. Pomme de terre cuite, fruité intense et effluves terreuses délicates au nez. Agréable, complexe et harmonieux en bouche.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG, Lauerz www.zgraggen.ch



HÄRDÖPFELER

Eine unglaubliche Aromenvielfalt und ausgewogene Kartoffelnoten schon in der Nase, herbal, nussig, etwas Anis, würzig, vielschichtig und harmonisch im Abgang.

Complexité aromatique incroyable et notes de pomme de terre équilibrées déjà au nez composée d'herbes, de noix et d'un peu d'anis, d'épice; finale complexe et harmonieuse.

Brennerei Schwab GmbH, Oberwil bei Büren, www.brennereischwab.ch



SILBER / D'ARGENT

Luzerner Hinterländer Hårdöpfeler, Brennerei Stadelmann, Altbüren // UELI'S Hårdöpfeler, DIWISA Distillerie Willisau SA, Willisau // Rüeblibrand, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Kartoffel, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port



HERZLICHEN DANK UN GRAND MERCI

Die DistiSuisse 2019 ist zu Ende. Ohne das intensive Engagement von vielen Personen und Institutionen wäre diese Veranstaltung nicht durchführbar. Herzlichen Dank!

DistiSuisse 2019 est terminé. Sans l'engagement sans faille de nombreuses personnes et institutions, nous serions dans l'impossibilité de mettre sur pied cette manifestation. Un grand merci!

HAUPTPARTNER / NOS PARTENAIRES PRINCIPAUX



Agroscope, Wädenswil

Univerre, Sierre

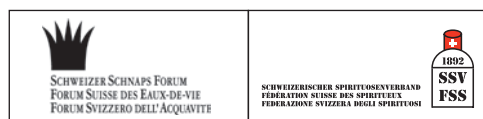
Villars, Fribourg

TRÄGERORGANISATIONEN / MEMBRES DE DISTISUISSE



Schweizer Obstverband, Zug

Fondation Rurale Interjurassienne, Courtételle



Schweizer Schnaps Forum, Kilchberg

Schweizerischer Spirituosenverband, Bern

MEDIENPARTNER / MÉDIA PARTENAIRE



BAR-NEWS
R. ZOTTER & PARTNER, Stans

PARTNER / NOS PARTENAIRES



Läser AG, Gontenschwil

Weinbauzentrum, Wädenswil

Arnold Holstein, Markdorf, Deutschland

SYMPATHISANTEN / NOS SYMPATHISANTS



Pago International AG, Grabs

Craft Distillers Festival, Basel

Service Management Partners AG, Zug

Thomas Henry GmbH, Berlin

JUROREN UND JURORINNEN DER DIESJÄHRIGEN DISTISUISSE / JUGES À DISTISUISSE 2019

Rita Büchel, Cecilia Ben Salah-Paschoud, Urs Lüthy, Manuela Schwab, Marcus Ulber, Marc Rohner, Claude Schaffter, Andi Spichtig, Thomas Lüscher, Denise Tschamper, Yvette Allimann, Daniela Gerteis, Patrick Zbinden, Florian Walpen, Andreas Gerber, Beatrice Gut, Dorly Hunkeler, Max Kopp, Kurt Althaus, Manuel Oudart, Stefan Meyer, Tobias Hauser, Daniel Pulver, Fabrizio Pina, Sabine Ennesser, Daniel Zürcher, René Wanner, Augustin Mettler, Urs Streuli, Josiane Enggasser, Gabi Perret, Andre Richiger



IMPRESSUM

ADRESSE BIBLIOGRAPHIQUE

VERLAG, HERAUSGEBER UND REDAKTION

ÉDITION, ÉDITEUR ET RÉDACTION

R. ZOTTER & PARTNER

Marketing, Werbung, Events

Hansmatt 32, Postfach, CH 6371 Stans

T +41 41 618 84 11

redaktion@barnews.ch www.barnews.ch

Facebook: barnews Instagram: barnews.ch

REDAKTIONSLEITUNG / RÉDACTEUR EN CHEF

Ruedi Zotter

KONZEPT & GESTALTUNG

CONCEPT & MISE EN PAGE

R. ZOTTER & PARTNER, Stans

RESULTAT-AUFBEREITUNG

Sonia Petignat, Agroscope

TEXT PRODUKTEBESCHREIBUNGEN

DESCRIPTIONS DE PRODUIT

Andi Spichtig

FOTOS / PHOTOS

Ruedi Zotter, Steven Kohl, Hans Schärer (Flaschen)

ÜBERSETZUNGEN / TRADUCTIONS

Yvette Allimann

gedruckt in der
schweiz

Die Broschüre DistiSuisse wird vollständig in der Schweiz produziert

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung kann vom Herausgeber trotz Prüfung durch die Redaktion nicht übernommen werden. Der Nachdruck sämtlicher Texte, Fotos und Grafiken ist verboten. Dies gilt auch für die Verarbeitung, Vervielfältigung oder Verbreitung mithilfe von elektronischen und multimedialen Systemen.

imprimé en
suisse

La brochure DistiSuisse est produite entièrement en Suisse

La rédaction a vérifié avec le plus grand soin le contenu de la publication. Pour autant, l'éditeur ne peut endosser la responsabilité de la correction de la publication. Toute copie imprimée de tout ou partie de texte, photo et graphique est interdite, de même que tout traitement, multiplication ou diffusion au moyen de systèmes électroniques ou multimédias.

BAR-NEWS VERLAG / BAR-NEWS ÉDITEUR

Hier erscheinen die weiteren Publikationen

Autres publications de BAR-NEWS

barnews.ch

