



2. SCHWEIZER SCHNAPSMEISTERSCHAFT

DIE
BESTEN
SCHNÄPSE
DER SCHWEIZ





Ein Himbeer-Schnaps mit der Maximalnote (20/20), drei Brände mit 19,5/20 Punkten knapp dahinter: An der 2. Schweizer Schnapsmeisterschaft, durchgeführt von der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG, zeigten Spitzenbewertungen, dass die einheimischen Produkte weiter an Qualität zulegen. Wobei sich klassische Brände und Innovatives die Waage halten.

Text: René Zimmermann, Stefan Keller

- Die vier höchsten Bewertungen entfallen auf zwei Marc und je eine Himbeere und einen Getreidebrand. Dies widerspiegelt die Produktvielfalt an der diesjährigen Schweizer Schnapsmeisterschaft. Klassisches aus Trester und Traube und Aussergewöhnliches wie rare Himbeere waren etwa zu gleichen Teilen vertreten. Zum Wettbewerb eingeladen wurden alle von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung registrierten Brennereien. Mitgemacht haben zudem Weinbaubetriebe, die ihre Trester ausser Haus brennen lassen. Die Qualität ihrer Grappe, Marc oder Tresterbrände ist alles in allem beeindruckend. Spitzenproduzenten wie Gian-Battista von Tschärner, Urs Pircher, Raymond Paccot oder Johannes Meier vom Schlossgut Bachtobel lassen auch beim Marc nichts anbrennen. Gehaltvolle Trester nach allen Regeln der Kunst zu verarbeiten, in erster Linie also ein blitzsauberes Herzstück zu verwenden, das zählt sich aus – auf jeden Fall, was die Qualität betrifft.

Unter den über 100 eingereichten Produkten befinden sich auch hervorragende Schweizer Klassiker, etwa ein

charaktervoller Chrüter von Gaby und Hansruedi Thoma aus Watt, ein Kirscht von Stefan Fraefel aus Henau oder eine Vieille Williams von Adrian Mathier aus Salgesch.

Zu den Raritäten zählen Brände wie Damassine. Fleury-Perret in Porrentruy gehört seit Jahren zu den ersten Adressen für das Destillat aus der kleinen, besonders aromatischen Pflaumensorte. Gelbmöstler, eine traditionelle Mostbirne, wird von Patricia und Urs Streuli in Horgen zu einem intensiven Fruchtbrand destilliert. Ihnen ist auch ein beeindruckender Kiwiwand gelungen. Hervorragenden Quittenschnaps findet man bei Hans und Peter Zogg in Grabserberg.

Seit der Zulassung von stärkehaltigem Rohstoff im Jahr 1999 werden auch Kartoffeln, Getreide oder Kastanien gebrannt. Hans Erismanns Bintje-Härdöpfler ist ein Geschmackserlebnis, Luciano Beretta brannte für Beat Casutt aus Celerina erfolgreich rauchgetrocknete Kastanien aus Castasegna, und Ernst Bader zählt mit seinen Hollen Single Malt Whiskys bereits zu den – jungen – Klassikern.

DIE 4 BESTEN



Der frühere Banker hat als Brenner schon viel erreicht: Hans Erismann gewinnt die 2. Schweizer Schnapsmeisterschaft mit einem Himbeerbrand.



HANS ERISMANN
BACHENBÜLACH ZH
WWW.BRENNEREI-ERISMANN.CH

1

HIMBEER
HANS ERISMANN

40 Vol.-%
 50 cl, Fr. 44.-
 Betörender Duft von frischen Himbeeren, etwas Himbeermarmelade, komplexe Würze, absolut sauber. Sanft und saftig im Antrunk, aromatische Fülle, kraftvoll, harmonisch, mild und fruchtig im Abgang.
20/20

Mit seinen Bränden brillierte Hans Erismann erneut an der Schweizer Schnapsmeisterschaft. Wie im Vorjahr war die Jury vorbehaltlos von der Himbeere begeistert: 20/20, mehr ist nicht möglich. Gewiss, kaum ein Schnaps ist so aromatisch und erinnert so fadengrad an den Brennstoff. Aber Himbeeren sind auch delikate Früchtchen. Ein Hauch Vor- oder Nachlauf – und schon ist vorbei mit dem Zauber.

Hans Erismann aus Bachenbülach ist auch mit der jüngsten Abfüllung ein Wurf gelungen. 1500 Kilo Himbeeren dampfte er auf 100 Liter 40-prozentiges Konzentrat ein. Den Rohstoff dafür besorgt er sich in Osteuropa, alles andere wäre unbezahlbar. Er wird tiefgefroren angeliefert. Wenn Kundenbrenner Erismann Zeit findet, taut er die Früchte auf. Das Vergären dauert etwa drei Wochen, dann wird sofort gebrannt. «Ich halte mich klar an das, was ich bei Peter Dürr an der Forschungsanstalt in Wädenswil gelernt habe», sagt Hans Erismann. «Die Himbeere ist dankbar, ihr intensives Aroma begeistert viele», schwärmt der sonst so nüchterne Hans Erismann. Seit Anfang Jahr ist der maximal bewertete «Himbeer» im Verkauf. Die paar hundert Fläschchen werden wohl noch rascher als in andern Jahren verkauft sein.



2

**JENINSER MARC
AUS COMPLETER**

**SCHLOSS REICHENAU,
GIAN BATTISTA
VON TSCHARNER**

41 Vol.-%
75 cl, Fr. 80.–
Feine, dezent würzige
Fruchtaromen, wenig
Tresternoten, frisch, klar,
sauber wie hocharomati-
sches Quellwasser. Schmei-
chelt dem Gaumen im
Antrunk, um dann mit einer
unglaublichen Aromafülle
und viel Druck zu über-
raschen, sehr harmonisch,
würzig-fruchtig im Finale.

19,5/20

GIAN-BATTISTA VON TSCHARNER

**REICHENAU GR
WWW.ADLERREICHENAU.
CH/AKTIVITAETEN/AKTIVITAETEN.HTM**

Gian-Battista von Tscharners Marc aus Completer ist aus verschiedenen Gründen eine absolute Rarität. Die alte Weissweinsorte wird im Kanton Graubünden auf bloss 2,5 Hektaren angebaut. Bis vor ein paar Jahren bewirtschaftete der Schlossherr von Reichenau eine kleine Completer-Parzelle in Jenins und kelterte daraus einen monumentalen Weissen. Die Pacht lief aus und Gian-Battista von Tscharnner sass auf dem Trockenem. Das wird sich ändern, sobald die Neupflanzung in Ertrag kommt. Was seit letztem Herbst im Verkauf steht, ist also gewissermassen Geschichte. 120 Flaschen beträgt die Gesamtproduktion der Mischung aus den Jahren 2002, 2003 und 2004. Gebrannt wurde sie von Franco Pelizzatti, Schwiegervater der Jeninser Winzerin Annatina Pelizzatti. Franco und seine Frau Margrit, beide längst im Pensionsalter, betreiben eine kleine, urtümliche Brennerei in Landquart, und sie denken jedes Jahr ans Aufhören. Deshalb denkt Gian-Battista von Tscharnner schon seit Jahren an den Bau einer eigenen Brennerei. «Auf den Plänen ist alles perfekt, nur die Zeit zur Realisierung fehlt.» Das wird sich vielleicht ändern, wenn Sohn Johann-Baptist in den Betrieb kommen wird. Zurzeit weilt er in Neuseeland.



LUCIANO BERETTA

**ANTICA DISTILLERIA BERETTA
TSCHIERV GR
WWW.DISTILLERIBERETTA.CH**

Im letzten Sommer fiel die Apfelernte auf dem Hof von Anton und Leta à Porta-Riz in Schuls so gross aus, dass sich Leta entschloss, Luciano Beretta im Münstertal anzu-rufen. Der Brenner in Tschieriv sollte einen Teil der Ernte verschnapsen. Beretta, eigentlich ein Grappabrenner aus dem Tessin, hat sich darauf spezialisiert, Rohstoff aus der Gegend zu verarbeiten. Mit Erfolg: An der letztjährigen Schweizer Schnapsmeisterschaft holte er für seinen Getreidebrand «Grand Alpin» 18,5 Punkte. Beretta bat die Bäuerin, ihm auch einen Sack Sommergerste mitzubringen, ein Getreide, das auf dem Schulser Betrieb als Viehfutter angebaut wird. Daraus hat der Tausendsassa einen überzeugenden klaren Getreideschnaps gebrannt. Er taufte ihn «Tamangur». Tamangur ist der Name des höchstgelegenen zusammenhängenden Arvenwalds Europas, er befindet sich auf 2300 Metern ganz hinten im Val S-charl. «Wenn ich etwas das erste Mal brenne, hilft mir das Urteil einer Fachjury enorm weiter», sagt Luciano Beretta. Dass die Premiere des Tamangur so überzeugend ausgefallen ist, freut auch Anton und Leta à Porta-Riz. Er wird ihr Angebot von Hofprodukten (www.engadinerkorb.ch) bereichern.

2

**TAMANGUR
DESTILLAT**

**ANTICA DESTILLERIA,
LUCIANO BERETTA**

Vollkorngerste
39 Vol.-%
50 cl, Fr. 59.–
Tiefgründige Getreide-
aromen, feuchtes, frisch
angeschnittenes Vollkorn-
brot, sehr klar und sauber.
Bemerkenswert fruchtig
im Mund, Hauch von Bier,
sehr saftig, rund, fruchtig-
saftiger Abgang mit viel
Würze im Nachhall.

19,5/20



URS PIRCHER

EGLISAU

WWW.WEINGUT-PIRCHER.CH

Auf dem Betrieb von Urs Pircher fallen Trester und Hefen an. Daraus lässt er bei Lohnbrenner Hans Erismann erstklassige Schnäpse brennen. Exzellent im aktuellen Angebot ist unter anderem ein Marc aus Gewürztraminer. Die Trauben stammen aus zwei Lagen, die eine lehmig, die andere sandig. Zusammen umfassen sie 2000 Quadratmeter. Die Trauben werden abgebeert, nach 18 Stunden Standzeit wird abgepresst. Die Beerenhäute füllt Urs Pircher zusammen mit etwas gärendem Most in Plastikfässchen und fährt diese umgehend in die Brennerei nach Bachenbülach. Wenige Tage später kann sich Hans Erismann ans Werk machen. Nach dem Brennen reift der Tresterbrand für ein paar Jahre in Glasflaschen. Eine Abfüllung setzt sich aus jeweils zwei bis drei Jahrgängen zusammen. «Das alles ist kein Geschäft, ich führe ihn nicht einmal auf der Preisliste», sagt Urs Pircher. Begonnen hat alles vor zwanzig Jahren. Einer seiner Weinkunden wünschte sich einen Marc aus Gewürztraminer. Pircher liess sich nicht zweimal bitten. Der Auftraggeber nahm ihm bis zu seinem Tod jeweils die ganze Produktion ab. Seither kommen andere Insider in den Genuss.

2

**EGLISAUER
GEWÜRZTRAMINER-
MARC****WEINGUT PIRCHER,
URS PIRCHER**

42 Vol.-%

70 cl, Fr. 30.-

Wunderbare Balance von Trester- und Fruchtnoten, frische, komplexe Würze, blitzsauber. Rund, saftig und sehr aromatisch im Mund, angenehme Wärme, unendlicher, sanfter Abgang.

19,5/20**DIE 41 VERFOLGER****DAMASSINE AOC
2009****FLEURY-PERRET**

41,9 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.-

Intensive, klare Frucht, gute Balance zwischen Fruchtaromen und Steinton, würzig. Aromatisch und saftig im Gaumen, druckvoll, lang, harmonischer Abgang mit Fruchtsüsse.

19/20**EGLISAUER
WEINDRUSEN****WEINGUT PIRCHER,
URS PIRCHER**

42 Vol.-%

70 cl, Fr. 30.-

Frische, saubere Hefearomen, sehr fruchtig, Duft von weissen Trauben. Saftig und aromatisch im Mund, viel Kraft und Eleganz, zarter, anhaltender Abgang.

19/20**GEWÜRZTRAMINER
BRAND****WEINGUT STEINER,
PETER STEINER**

40 Vol.-%

50 cl, Fr. 26.-

Schöne Muskatnote, verhalten Trester, frisch-fruchtig, dezent blumig, Hefe. Rund, voll, aromatisch im Gaumen,

süsslicher, milder Abgang.

19/20**CICERO GANZ KLAR
CICERO WEINBAU, MARCO
CASANOVA**

42 Vol.-%

70 cl, Fr. 42.50

Schöne, typische Tresternoten, komplex, saubere Frucht. Angenehme Struktur, voll und saftig im Mund, ausgeprägt Trester, aromatischer Abgang.

19/20**KIWI****STREULI'S
PRIVATBRENNEREI,****PATRICIA UND URS
STREULI**

42 Vol.-%

35 cl, Fr. 48.-

Sehr intensive, zarte, frische Fruchtaromen. Fruchtig, harmonisch, elegant im Gaumen, aromatische Fülle, angenehm sanft im Abgang.

19/20**VIEILLE WILLIAMS
NOUVEAU SALQUENEN,
ADRIAN MATHIER**

40 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.-

Saubere, klare, intensive Williamsaromen. Im Gaumen

aromatisch, druckvoll, angenehme Süsse, harmonisch und kraftvoll im Abgang.

19/20

VIEUX MARC SCHLOSSGUT BACHTOBEL

**SCHLOSSGUT BACHTOBEL,
JOHANNES MEIER**

Pinot noir

42 Vol.-%

75 cl, Fr. 60.–

Intensive, typische Aromatik, komplexe Holzwürze, gute Balance von Frucht und Trester. Voll, aromatisch, rund im Mund, dezente Tanninstruktur, lang anhaltend.

19/20

KIRSCH CUVÉE DORARO

**ARMIN UND HERRMANN
RÖLLIN**

41 Vol.-%

37,5 cl, Fr. 28.–

Intensiv fruchtig, vielschichtig, feiner Steinton, sehr typisch. Kraftvoll, aromatisch, elegant im Mund, angenehmes, eindrucksvolles Finale.

19/20

GELBMÖSTLER

**STREULI'S
PRIVATBRENNEREI,
PATRICIA UND URS
STREULI**

42 Vol.-%

50 cl, Fr. 49.–

Filigrane Mostbirnenaromatik, sehr klar, frisch und sauber. Hocharomatisch, fruchtig, rund im Gaumen, intensiver, harmonischer Abgang mit viel Würze.

19/20

**WILLIAMS
BRENNEREI HANS
ERISMANN**

41 Vol.-%

50 cl, Fr. 24.–

Saubere, reife Williamsaromen, etwas Citrus, Zimtwürze. Elegant, würzig und frisch im Gaumen, harmonisches Finale.

19/20

BINTJE- HÄRDÖPFLER

**BRENNEREI
HANS ERISMANN**

Bintje

41 Vol.-%

50 cl, Fr. 24.–

Sehr saubere, typische Kartoffelaromen, leicht erdig, Hefeton. Vollmundig, saftig, angenehm herb, sehr aromatisch, elegant.

19/20

**VIEUX MARC 2001
MARTHA UND DANIEL
GANTENBEIN**

Pinot noir

41 Vol.-%

75 cl, Fr. 110.–

Sehr komplex, viel reife Frucht und wohldosiertes Holz, Trester, leicht Vanille und getrocknete Trauben. Äusserst kraftvoll im Mund, hocharomatisch, leicht herbe Struktur, unendlich langer Abgang.

19/20

HUMBEL NR. 11, MUSCAT BLEU TRAUBENBRAND

**HUMBEL SPEZIALITÄTEN-
BRENNEREI**

43 Vol.-%

50 cl, Fr. 57.–

Ausgesprochen aromatisch, blumig-fruchtig, sehr sauber, würzig. Gute, aromatische Fülle mit viel Muskat-Frucht, ausgewogen und eindrucklich lang.

19/20

**JENINER MARC
AUS
GEWÜRZTRAMINER**

**SCHLOSS REICHENAU,
GIAN BATTISTA
VON TSCHARNER**

41 Vol.-%

75 cl, Fr. 80.–

Typisch Gewürztraminer, Tresternote im Hintergrund, blumig, sehr intensiv. Im Gaumen weich, rund, saftig, fruchtig, schöne Tresteraromen, endet harmonisch und erstaunlich fruchtig.

19/20

CHRÜTER

**GABY UND
HANSRUEDI THOMA**

41 Vol.-%

50 cl, Fr. 38.–

Intensive, herbe Kräuteraromen, dezente Anis, sehr sauber. Elegant, ausgewogen im Mund, fruchtig, langes Finale mit Lakritze.

18,5/20

QUITTEN

**AGRILORO,
TENINMENTO DELL'ÖR,
MEINRAD PERLER**

45 Vol.-%

50 cl, Fr. 27.50

Typische, frische Fruchtaromen, würzig, Citrus, dezenter Kernton. Dicht, aromatisch im Mund, gehaltvoll, vielschichtig, langer Abgang.

18,5/20

**HOLLEN
SINGLE MALT
SWISS WHISKY**

ERNST BADER

50,2 Vol.-%

70 cl, Fr. 85.–

Sieben Jahre im Bourbonfass gelagert. Würzig, komplex, süsslich, typisch, viel Malz, gut dosiertes Holz. Sauber, intensiv, saftig, rund, mit schöner Fruchtsüsse im Abgang.

18,5/20

**HIMBEERLIKÖR
BRENNEREI RÜTTIMANN,
PETER UND MARTHA
RÜTTIMANN**

18 Vol.-%

50 cl, Fr. 28.–

Frisch, fruchtig, hocharomatisch, sauber. Gute Konsistenz, Säure und Süsse im Gleichgewicht, anhaltendes, reines Himbeeraroma.

18,5/20

LIE 2008

RAYMOND PACCOT

45 Vol.-%

50 cl, Fr. 26.–

Sehr typische, blitzsaubere Hefearomatik. Traube und Trester klar erkennbar, saftig, kraftvoll, im Abgang frisch und angenehm trocken.

18,5/20

**PINOT NOIR
EDELBRAND
BARRIQUE**

CHRISTIAN HERMANN

42 Vol.-%

50 cl, Fr. 39.–

Komplexe, elegante Frucht, wohldosiertes Holz, feine Tresternoten. Angenehm, kraftvoll, aromatisch und lang.

18,5/20

KIRSCH

**GETRÄNKE FRAEFEL,
STEFAN FRAEFEL**

42 Vol.-%

50 cl, Fr. 23.50

Typische, erdige Kirscharomen mit viel Marzipan. Aromatisch, rund und sanft im Mund.

18,5/20

**CASTEGNA
DA CASTASEGNA
FAMILIE BEAT CASUTT**

40 Vol.-%

20 cl, Fr. 39.–

Klare, intensive Aromen von rauchgetrockneten

Kastanien. Angenehm und harmonisch am Gaumen, gute Länge.

18,5/20

KIRSCH

**REBBAUGENOSSEN-
SCHAFT SPIEZ**

42 Vol.-%

50 cl, Fr. 32.–

Viel Kirschenfrucht in der Nase, erdig, dezent Marzipan. Vollmundig, weich und saftig, sehr aromatisch, anhaltend.

18,5/20

**CHURER WYHEFA
AUS
BLAUBURGUNDER**

**SCHLOSS REICHENAU,
GIAN BATTISTA
VON TSCHARNER**

41 Vol.-%

75 cl, Fr. 70.–

Traubig, fruchtig, schöner Hefeton, recht frisch. Voll, aromatisch, fruchtig im Mund, harmonisch, gute Länge.

18,5/20

NOCINO

**AGRILORO,
TENINMENTO DELL'ÖR,
MEINRAD PERLER**

28,2 Vol.-%

50 cl, Fr. 28.60

Klassischer Nocino, grüne Nüsse, ausgewogene und wohldosierte Gewürze. Im Gaumen mild und angenehm, nicht zu süss.

18,5/20

**VIEIL ABRICOT
NOUVEAU SALQUENEN,
ADRIAN MATHIER**

40 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.–

Intensiver Aprikosenduft, sauber, leicht grasig. Im Gaumen kraftvoll, fruchtig und gut austariert, viel Aprikose im Abgang.

18,5/20

QUITTEN

**HANS UND PETER ZOGG,
MOSTEREI BRENNEREI**

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 25.–
Dezente, klare, leicht grüne Frucht, frisch und sauber. Sehr aromatisch und rein im Mund, elegant, gute Länge.
18,5/20

**SCHEINQUITTEN-
BRAND**

**HAUETER'S
EDLE DESTILLATE,
PETER HAUETER**

42 Vol.-%
50 cl, Fr. 68.–
Intensive, interessante Aromatik, grasige Frucht mit exotischen Komponenten. Sauber, saftig,

druckvoll im Gaumen, zarter, aromatischer Abgang.
18/20

**GRAPPA TICINESE
AGRILORO,
TENINMENTO DELL'ÖR,
MEINRAD PERLER**

45 Vol.-%
50 cl, Fr. 27.50
Traditionelle Grappanase, viel Trester, etwas frische Frucht, sehr sauber. Fruchtig, warm und kräftig im Antrunk, rustikale Struktur, ansprechendes, langes Finale.
18/20

**HOLLEN SINGLE
MALT SWISS
WHISKY**

ERNST BADER

42 Vol.-%
70 cl, Fr. 68.–
Aus Rauchmalz, acht Jahre in gebrauchtem Chardonnay-Fass gelagert. Dezente Frucht, Vanille, etwas Rauch, würzig-süsslich. Weich, fruchtig und gehaltvoll, angenehmer Gerbstoff, lang.
18/20

**HUMBEL NR. 5,
MIRABELLENBRAND
HUMBEL SPEZIALITÄTEN-
BRENNEREI**

43 Vol.-%
50 cl, Fr. 44.–
Feinfruchtiger, frischer Mirabellenduft, leicht Marzipan, intensiv und rein. Voll aromatisch im Mund, elegant, ausgewogen, geschmeidige Textur, anhaltend fruchtig im Abgang.
18/20

MARC

**DOMAINE HENRI
CRUCHON,
HENRI CRUCHON**

45 Vol.-%
75 cl, Fr. 45.–
Typisch Trester, viel Vanilleholz. Warm, voll, fruchtig im Gaumen, leichte Schärfe im wuchtigen Finale.
18/20

**NR. 2
TRAUBENBRAND
«LA VECCHIA»**

DISTILLER
Muscato und Uva Vittoria
41 Vol.-%
50 cl, Fr. 39.–
Würzige Rosinenaromatik, sauber, komplex. Sehr rund und saftig im Mund, leicht süss, anhaltende Aromen.
18/20

**MARC ET LIE HEIDA
CAVE BIBER**

42 Vol.-%
70 cl, Fr. 45.20
Vielschichtige Fruchtaromen, sauber und klar. Komplex und elegant im Antrunk, kräftige Struktur, Honignote, lang.
18/20

**BRENZER KIRSCH,
HUMBEL NR. 22
HUMBEL SPEZIALITÄTEN-
BRENNEREI**

43 Vol.-%
50 cl, Fr. 52.50
Klassische, rustikale Kirscharomen, markanter Steinton, frisch, fruchtig. Angenehm, kräftig, rund im Mund, guter Nachhall, harmonisch.
18/20

**WILDBIRNE
ARMIN UND HERRMANN
RÖLLIN**

41 Vol.-%

**ALTER
WEINTRESTER-
BRAND**

**BROGER WEINBAU,
MICHAEL BROGER**

Blauburgunder und Müller-Thurgau
40 Vol.-%
37,5 cl, Fr. 30.–
Würzige Frucht, feine Holznoten, sinnlich. Rund, füllig, harmonisch im Mund, druckvoll, leichte Holztonne, viel Frucht im Abgang.
18/20

**KIRSCHBRAND
DOLLESEPLEYER
SORTENREIN**

**GUNZWILER DESTILLATE,
URS HECHT**

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 47.–
Sehr typisch, fein, komplex in der Nase. Im Mund frische Kirscharomen, elegant, interessante Würze, gute Länge.
18/20

ANZEIGE

A family affair since 1908
WALDHAUS SILS

**Waldhaus-Weingala «Junge Schweiz»
Dienstag, 20. August 2013**

mit dreizehn führenden Vertretern
einer neuen Schweizer Produzentengeneration:

Käser & Käser, Tom Litwan, Jürg Marugg, Markus Ruch,
Martin Woller, Ralf Oberer, Nadine & Cédric Besson-Strasser,
Carina Kunz, Isabella und Stéphane Kellenberger,
Olivier Pittet, Steve Bettschen,
Anne Müller und Lucie & Solange Perey

**16-18 Uhr öffentliche Degustation;
am Abend auf Wunsch und Voranmeldung
grosses «Wine and Dine»**

Für Auskunft und Reservierung: Waldhaus Sils, Familien Dietrich und Kienberger
CH-7514 Sils-Maria, Tel. +41 (0)81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch ★★★★★

37,5 cl, Fr. 28.–
Intensive, herbe
Fruchtaromen, komplexe
Würze, kernig. Rund,
saftig, sehr aromatisch
im Gaumen, etwas
Gerbstoff, langanhaltend,
angenehm.
18/20

WALZENHAUSER BRAND, VIEILLE PRUNE

REBBERG AM GUPFEN,
WALTER ZIEGLER

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 32.–
Sehr aromatisch,
frische Pflaumenfrucht,
Bittermandeln, sehr
sauber. Im Mund weich,
saftig, angenehme
Süsse, gute Säure,
viel Kraft, würziges
Finale.
18/20

VIEILLE POMME

GUNZWILER
DESTILLATE,
URS HECHT

Gravensteiner
40 Vol.-%
50 cl, Fr. 47.–
Deutliche Frucht,
frische Apfelaromen,
dezent Holz. Gute
Balance von Süsse
und Säure, kräftig,
aromatisch im Abgang.
18/20

MÄRXLERBIRNE

BRENNEREI RÜTTIMANN,
PETER UND MARTHA
RÜTTIMANN

42 Vol.-%
50 cl, Fr. 23.–
Sehr interessante,
würzige Birnen-
aromen, klar, fruchtig,
sauber. Kraftvoll,
aromatisch, rund,
leicht pfefferig
im Mund, langes,
intensives Finale.
18/20



45 WEITERE SCHNÄPSE, DIE ZU DEN TOP 90 DER SCHWEIZ GEHÖREN

QUITTEN

OTHMAR GSCHWEND

42 Vol.-%
50 cl, Fr. 26.–
17,5/20

OLD RIVER LIQUEUR

BRAUEREI AARE BIER,
CESARE GALLINA

40 Vol.-%
70 cl, Fr. 59.–
17,5/20

CHRÜTER

HANS UND PETER ZÖGG,
MOSTEREI BRENNEREI

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 20.–
17,5/20

RUBINETTE APFEL

STREULI'S
PRIVATBRENNEREI,
PATRICIA UND URS
STREULI

42 Vol.-%
50 cl, Fr. 53.–
17,5/20

HOLLEN SINGLE MALT SWISS WHISKY

ERNST BADER

49,9 Vol.-%
70 cl, Fr. 85.–
17,5/20

STERNEN MARC ALT

WEINGUT ZUM STERNEN,
ANDREAS MEIER & CO.

Pinot noir
42 Vol.-%
70 cl, Fr. 75.–
17,5/20

GRAPPINOT

REBBAUGENOSSEN-
SCHAFT SPIEZ

Blauburgunder
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 28.–
17,5/20

BRANDY

WEINGUT STEINER,
PETER STEINER

Pinot noir
40 Vol.-%
50 cl, Fr. 45.–
17,5/20

GRAVENSTEINER

HOF BLUM,
MARTIN BLUM

45 Vol.-%
50 cl, Fr. 22.–
17,5/20

DAMASSINE AOC 2010

DAMASSINE
FLEURY-PERRET

42,2 Vol.-%
50 cl, Fr. 42.–
17,5/20

KIRSCH

KOHLER WEINE +
DESTILLATE,
RUEDI KOHLER

Didi Kirschen

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 20.50
17,5/20

OLD RIVER WHISKY CLASSIC

BRAUEREI AARE BIER,
CESARE GALLINA

45 Vol.-%
70 cl, Fr. 79.–
17,5/20

MARC ET LIE MERLOT

CAVE BIBER

43 Vol.-%
70 cl, Fr. 45.20
17,5/20

DAMASCINO «EAU-DE-VIE DE DAMASSON ROUGE»

MODUS-VIVENDI

43 Vol.-%
50 cl, Fr. 85.–
17,5/20

EAU-DE-VIE D'ABRICOT LUIZET

ABRICOOL,
VÉRONIQUE MERMOURD

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 39.–
17,5/20

ALTI PFLUME

GABY UND HANSRUEDI
THOMA

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 48.–
17/20



SHORT FACTS 2. SCHWEIZER SCHNAPS- MEISTERSCHAFT

GELADENE TEILNEHMER Alle von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung registrierten Brennereibetriebe. Plus ausgewählte Schweizer Weinproduzenten

ZUGELASSENE PRODUKTE Schweizer Brände, Liköre, Geiste, Bitter; maximal 3 pro Betrieb

DEGUSTATION Destillate in neutrale Mineralwasserflaschen abgefüllt und nummeriert, keinerlei Hinweise auf Produkte, Produzenten oder das Gebiet

TEILNEHMENDE BETRIEBE 46

EINGESANDTE DESTILLATE 103

BEWERTUNG 20-Punkte-Skala

RANGLISTE Aufgrund der Durchschnittswerte, wobei die tiefste Note jeweils gestrichen wurde; keine Aufnahme fanden Destillate mit einer Bewertung von unter 16/20-Punkten

FACHJURY Fünf Degustatoren; René Zimmermann (Leitung), Stefan Keller, Felix Pfeifer, Peter Sandrieser, Andi Spichtig

GRAP-BIANCA REBBAUGENOSSEN- SCHAFT SPIEZ

Riesling x Sylvaner
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 28.–
17/20

BERNER ROSEN GETRÄNKE FRAEFEL, STEFAN FRAEFEL

42 Vol.-%
50 cl, Fr. 23.20
17/20

EAU-DE-VIE DE MUSCAT

ABRICOOIL,
VÉRONIQUE MERMOUD
38 Vol.-%
37,5 cl, Fr. 43.–
17/20

KRÄUTER SCHNAPS FREUND WALTER, WALTER FREUND

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 22.–
17/20

ALTE ZWETSCHGE KÖHLER WEINE + DESTILLATE, RUEDI KÖHLER

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 25.50
17/20

UVA NOSTRANA REGENSBERG WEINGUT WEIDMANN

41 Vol.-%
35 cl, Fr. 22.–
17/20

ABSINTHE KÜBLER DISTILLER BLACKMINT, KÜBLER ET WYSS

53 Vol.-%
50 cl, Fr. 29.–
17/20

ERDBEERLIKÖR BECHTEL WEINE, MATHIAS BECHTEL

18 Vol.-%
50 cl, Fr. 25.–
17/20

HIMBEERBRAND GUNZWILER DESTILLATE, URS HECHT

40 Vol.-%
20 cl, Fr. 65.–
17/20

WALZHAUSER BRAND, BERNER ROSEN REBBERG AM GUPFEN, WALTER ZIEGLER

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 32.–
16,5/20

ESPRIT 1997 RAYMOND PACCOT

42 Vol.-%
75 cl, Fr. 40.–
16,5/20

GRAPPA 2009 RAYMOND PACCOT

40 Vol.-%
50 cl, Fr. 27.–
16,5/20

CHARDONNAY TRESTERBRAND «LA VECCHIA» CHRISTIAN HERMANN

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 39.–
16,5/20

MARC ET LIE HUMAGNE ROUGE CAVE BIBER

43 Vol.-%
70 cl, Fr. 42.20
16,5/20

DIVIN WEINGUT NADINE SAXER

Pinot noir
40 Vol.-%
70 cl, Fr. 43.–
16,5/20

KIRSCH SORTENREIN «ROTE SPÄT» ARMIN UND HERRMANN RÖLLIN

41 Vol.-%
37,5 cl, Fr. 27.–
16,5/20

VIEILLE PRUNE BRENNEREI RÜTTIMANN, PETER UND MARTHA RÜTTIMANN

38 Vol.-%
50 cl, Fr. 27.–
16,5/20

WILLIAMS HANS UND PETER ZOGG, MOSTEREI BRENNEREI

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 25.–
16,5/20

NR. 15 QUITTEN DISTILLER

41 Vol.-%
35 cl, Fr. 59.–
16,5/20

DAMASSINE AOC 2011

DAMASSINE
FLEURY-PERRET

42,6 Vol.-%
50 cl, Fr. 42.–
16,5/20

NR. 13 WILLIAMS DISTILLER

43 Vol.-%
50 cl, Fr. 39.–
16,5/20

GRAPPA «LA GENNAIA» MATASCI FRATELLI

40 Vol.-%

50 cl, Fr. 21.–
16,5/20

THEILERSBIRNE HOF BLUM, MARTIN BLUM

45 Vol.-%
50 cl, Fr. 24.–
16,5/20

DIWII AAGNE, FAMILIE GYSEL

40 Vol.-%
70 cl, Fr. 42.–
16/20

BIRNENFÖRMIGER APFEL HORST MEIER

43 Vol.-%
35 cl, Fr. 38.–
16/20

HEIMAT WILLIAMS DISTILLERIE HEIMAT

45 Vol.-%
50 cl, Fr. 28.–
16/20

MARC REGENSBERG WEINGUT WEIDMANN

Pinot noir
41 Vol.-%
35 cl, Fr. 22.–
16/20

RIESLING EDELBRAND CHRISTIAN HERMANN

41 Vol.-%
50 cl, Fr. 35.–
16/20

«BELLA VITA» ENGADINAISA DESTILLAT ANTICA DESTILLERIA, LUCIANO BERETTA

Getreidebrand
38 Vol.-%
16/20