

# NATIONALE SPIRITUOSEN-PRÄMIERUNG

CONCOURS NATIONAL  
DE SPIRITUEUX

2015/2016

**6 BRENNER DES JAHRES**

*6 DISTILLATEURS DE L'ANNÉE*

**124 GOLDAUSZEICHNUNGEN**

*124 MENTIONS D'OR*

**224 SILBERAUSZEICHNUNGEN**

*224 MENTIONS D'ARGENT*



# Agroscope fördert Innovation und Qualität der Schweizer Edelbrände

«Höhere Wettbewerbsfähigkeit durch kundenorientierte Qualitätsförderung» mit dieser Absicht unterstützt Agroscope im Projekte DARF (Destillate Agroscope Régie fédérale des alcools) die nationale Edelbrandprämierung der DistiSuisse.

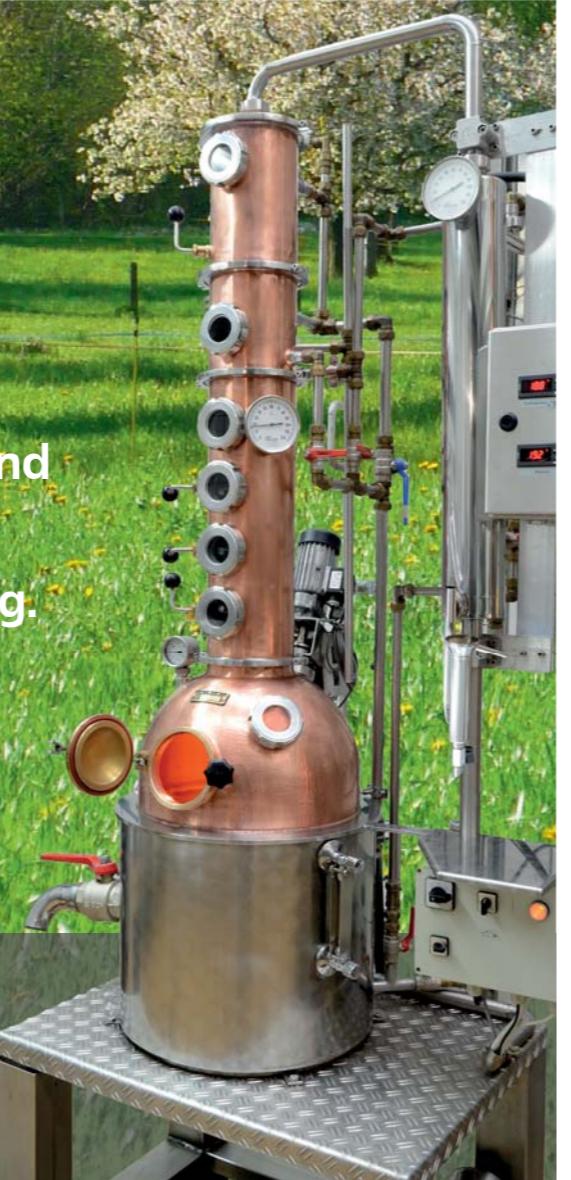
Für DistiSuisse schulen wir Verkoster und Verkosterinnen, leiten die Jury und werten die Resultate aus.

Die Zukunft braucht unsere Forschung.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**



## EDITORIAL

### SCHWEIZER SPIRITUOSEN SIND WELTKLASSE

### DES SPIRITUEUX SUISSES DE CLASSE MONDIALE

Kennen Sie die besten Spirituosen der Schweiz? Wissen Sie wie gross die Vielfalt der einheimischen Spirituosen ist? Wenn nicht, dann wird Ihnen dieses Magazin sicherlich einige ganz exquisite Spirituosen näherbringen. In detaillierter, sorgfältiger Arbeit haben rund 40 geschulte Juroren und Jurorinnen, 477 Spirituosen verkostet, beschrieben und benotet. Das Ergebnis daraus finden Sie auf den folgenden Seiten. So viele Medaillen gab es bis anhin noch nie und ist ein neuer Rekord. Ein Indiz, wie stark der Qualitätsanspruch der Schweizer Brenner gestiegen ist und auf welchem Qualitätsniveau sich unsere einheimischen Spirituosen befinden. Schweizer Spirituosen gehören weltweit zur Topklasse. Mein Team und ich gratulieren den Schweizer Brennern zu diesem tollen Ergebnis.

Der Verein DistiSuisse organisiert alle zwei Jahre die Nationale Spirituosen-Prämierung «DistiSuisse». Wir setzen uns zum Ziel, die Qualität der einheimischen Spirituosen zu fördern. Die Spirituosen-Prämierung soll dazu beitragen, ein Schweizer Kulturgut zu bewahren und seinen Stellenwert in unserer Gesellschaft zu fördern. Mit der Bekanntmachung der besten Spirituosen soll dem Geniesser eine umfassende Übersicht über die Vielfalt aufgezeigt werden. Es freut mich außerordentlich, dass wir Ihnen alle prämierten, edlen Spirituosen in diesem Magazin vorstellen können. Hoffentlich machen wir Sie etwas «gluschig», damit Sie die eine oder andere Spezialität probieren und auch Ihren Gästen zum Geniessen anbieten. Und denken Sie daran, ein geschmackvolles Edeldestillat ist auch immer ein gutes Geschenk.

Ich wünsche Ihnen viel Genuss und Freude beim Degustieren der einen oder anderen Köstlichkeit und beim Lesen dieses Magazins.



Gabriela Perret, Präsidentin DistiSuisse

Connaissez-vous les meilleurs spiritueux de Suisse? Êtes-vous au courant de la diversité des spiritueux indigènes? Non? Dans ce cas, ce magazine vous fera certainement découvrir quelques nectars exquis. Une quarantaine de juges formés se sont attelés à la dégustation, description et notation minutieuses de 477 spiritueux. Nous vous livrons le résultat du concours dans les pages qui suivent. C'est bien la première fois qu'une telle profusion de médailles est décernée et c'est un nouveau record. Il reflète le relèvement important des exigences qualitatives des distillateurs suisses et le niveau de qualité des spiritueux indigènes. Ils se positionnent désormais mondialement dans le peloton de tête. Mon équipe et moi-même félicitons les distillateurs suisses de ce magnifique résultat.

L'Association DistiSuisse organise tous les deux ans le concours suisse des eaux-de-vie «DistiSuisse». Notre but est de promouvoir la qualité des spiritueux indigènes. Le concours national des eaux-de-vie entend ainsi contribuer à sauvegarder un patrimoine culturel suisse et à améliorer son prestige dans notre société. C'est donc en faisant connaître les meilleurs spiritueux que nous souhaitons présenter aux amateurs un aperçu complet de la diversité. Aussi, je suis très heureuse de pouvoir vous présenter dans ce magazine un peu plus en détail tous les spiritueux nobles primés. Nous espérons vous mettre l'eau à la bouche et vous donner envie de découvrir l'une ou l'autre de ces spécialités que vous aurez plaisir à faire déguster à vos invités. Et si vous êtes en panne d'idée, souvenez-vous qu'une eau-de-vie fine et aromatique fait toujours un cadeau apprécié.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir et des belles découvertes en dégustant l'un ou l'autre de ces délices et, bien sûr, en lisant ce magazine.



## MENSCHEN

### EDITORIAL

Gabriela Perret, Präsidentin DistiSuisse

**01**

### INTERVIEW SONIA PETIGNAT

Vorsitzende der Jury DistiSuisse

**02**

### MEINUNGEN ZU SCHWEIZER EDELBRÄNDEN

- Sarah Leuenberger, Barkeeper of the year 2014 **09**
- Andy Walch, Lounge Manager Hotel Schweizerhof, Bern **11**
- Peter Roth, Barchef Kronenhalle Bar, Zürich **13**
- Wolfgang Bogner, Inhaber Tales Bar, Zürich **17**
- Elvira Bachanek, Barkeeper of the year 2012 **25**
- Dirk Hany, Barchef Widder Bar, Zürich **31**
- Pablo Löhle, Executive Chef Grand Hotel Les Trois Rois, Basel **35**
- Fritz Etter, Direktor Eidg. Alkoholverwaltung, Bern **39**

## PRODUKTE

### GOLD- UND SILBERAUSZEICHNUNGEN

Absinth / <i>L'Absinthe</i>	<b>06</b>
Apfelbrand / <i>Eau-de-vie de pomme</i>	<b>09</b>
Beerendestillate / <i>Distillats de petits fruits</i>	<b>08</b>
Birnenbrand / <i>Eau-de-vie de poire</i>	<b>10</b>
Gin / <i>Gins</i>	<b>34</b>
Kirsch / <i>Eau-de-vie de cerise</i>	<b>12</b>
Kräuter- und Wurzelbrand / <i>Les eaux-de-vie d'herbes et de racines</i>	<b>29</b>
Likör / <i>Les liqueurs</i>	<b>32</b>
Pflaumen-, Zwetschgen-, Mirabellenbrand / <i>Les eaux-de-vie de prune, pruneau, mirabelle</i>	<b>16</b>
Sondersorten / <i>Les spécialités</i>	<b>36</b>
Traubenbrand / <i>Les eaux-de-vie de raisins</i>	<b>27</b>
Traubentresterbrand, Marc, Grappa / <i>Les marcs de raisin et la grappa</i>	<b>26</b>
Vieille-Produkte / <i>Les liqueurs «Vieux» ou «Vieille»</i>	<b>15</b>
Wildfrüchte / <i>Les eaux-de-vie de fruits sauvages</i>	<b>38</b>
Williamsbrand / <i>Eau-de-vie de poire williams</i>	<b>11</b>
Whisky- & Getreidedestillate / <i>Les whiskys &amp; les distillats de céréales</i>	<b>24</b>

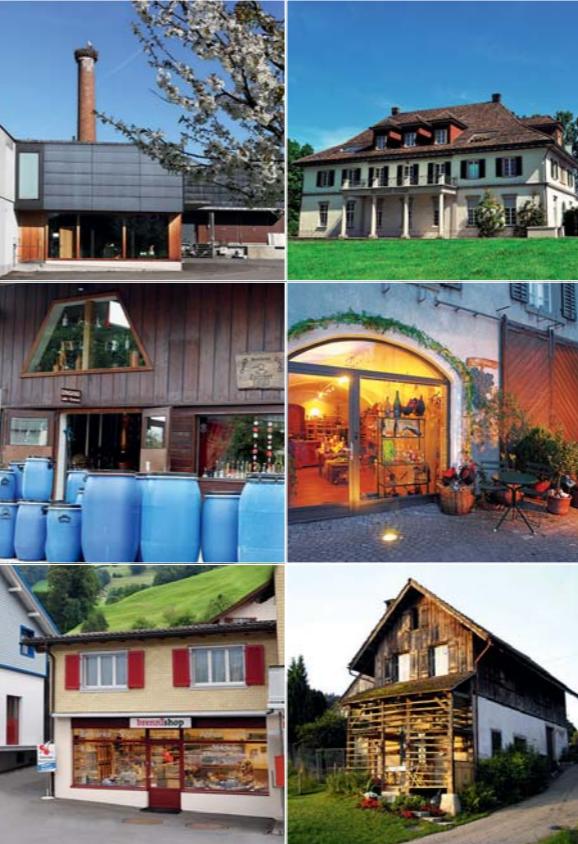
## BETRIEBE

### BRENNER DES JAHRES

Studer Distillerie, Escholzmatt	<b>18</b>
Schaubrennerei Zgraggen, Lauerz	<b>19</b>
Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten	<b>20</b>
Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port	<b>21</b>
Streuli's Privatbrennerei, Horgen	<b>22</b>
Kunz Weingut und Destillerie, Maienfeld	<b>23</b>

## DIVERSES

Herzlichen Dank	<b>39</b>
Vorschau DistiSuisse 2017/2018	<b>40</b>
Impressum	<b>40</b>



## BEWERTUNGEN

### Auszeichnungen

#### 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, mindestens zwei davon müssen Brände sein.

#### Kategorisieger

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

Ruedi Zotter

Herausgeber Broschüre DistiSuisse

## EVALUATION

### Distinctions

#### 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» appartiennent à des catégories différentes et deux au moins seront des eaux-de-vie.

#### Vainqueurs de catégorie

Le titre de «vainqueurs de catégorie» est décerné à tous les pratuits 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.

91–100 points donnent de l'OR

81– 90 points donnent de l'ARGENT

0– 80 points ne donnent droit à aucune mention

Ruedi Zotter  
Éditeur de la brochure DistiSuisse





# 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. Wie zufrieden sind Sie?

**Sonia Petignat-Keller:** Wir sind sehr zufrieden! Nicht nur die Abläufe, die Logistik und die Software, welche die Prämierung unterstützen, werden immer stabiler, auch die Beurteilungen der Juuroren werden immer detaillierter, unsere Erfahrung im Umgang mit vielen Proben wird jedes Mal grösser und was mich am meisten freut: die Prämierung verzeichnet eine immer grössere Beteiligung – was wir als Vertrauensbekenntnis gegenüber dem Veranstalter interpretieren.

**Eine Verdoppelung der Goldauszeichnungen gegenüber 2013. Können Sie uns dazu etwas sagen?**

Unsere Bewertungskriterien wurden gegenüber 2013 nicht geändert. Diese Zunahme widerspiegelt u.a. eine Qualitätsverbesserung der geprüften und verkostenen Produkte gegenüber 2013.

Damit ist die Zielsetzung der Prämierung und jene von Agroscope erfüllt: Nur dank nachfrageorientierter Qualitätsförderung können wir uns gegenüber der Konkurrenz aus dem Ausland behaupten bzw. Marktanteile gewinnen.

**Auffallend ist die äusserst starke Zunahme bei den Spezialprodukten. Findet hier bei den Brennern eine Verlagerung statt?**

Auch hier geht es letztlich um das Zurückerobern von Marktanteilen. Spezialitäten machen das Angebot interessanter und heben die Schweizer Produkte noch mehr vom ausländischen Angebot ab. Was unsere Brenner auszeichnet, ist die ausser-

ordentliche Passion, die Professionalität, kombiniert mit Erfin-dergeist, mit welchem sie natürliche Ressourcen und Infrastrukturen als Grundlage für die Produktion sichern. Ausserdem tragen sie damit zum Erhalt der wertvollen Schweizer Hochstamm-obstbäume und der durch sie geprägten, einzigartigen Landschaften bei.

**Was zeichnet die DistiSuisse besonders aus?**

«Wer bei DistiSuisse reüssiert, gehört zweifellos zu den besten Brennern des Universums!» (Aussage Lukas Fassbind, Präsident DistiSuisse 2013). Denn die Prämierung der DistiSuisse zählt heute zu den anspruchsvollsten der Welt. Nur die hervorragendsten Produkte werden ausgezeichnet. Garantiert wird dies durch professionelle Schulung der Jury mit unterschiedlichstem beruflichen Hintergrund aus Gastronomie, Brennereiwesen, Fachpresse und Handel – Frauen und Männer – sowie einer eingehenden chemischen Analyse sämtlicher Proben durch die METAS (Eidgenössisches Institut für Metrologie), was sich sonst keine Prämierung leistet. Die Produzierenden erhalten zu jedem eingereichten Produkt ein Datenblatt mit den aufgelisteten Degustations- und Analyse-Resultaten.

**Wo liegt der Unterschied vielleicht im Vergleich mit ähnlichen Prämierungen im Ausland?**

Bei DistiSuisse werden nur einheimische Produkte von Schweizer Degustatoren beurteilt. DistiSuisse hat ein eigenes Bewertungsschema mit einer genauen Anleitung zur Edelbrandbeschreibung und objektiven Attributen für Auge, Nase und Gaumen. Die Expertengruppen werden nach bestimmten Kriterien zusammengestellt, so dass den einzelnen Kategorien, aber auch den unterschiedlichen Schweizer Regionen Rechnung getragen werden kann. Es wird streng darauf geachtet, dass Brenner in der Jury ihre eigenen Produkte nicht bewerten.

**Gibt es einen Trend zu erkennen, wohin die Schweizer Brenner gehen?**

Auch die Schweizer Brenner werden «trendiger» und nehmen schnell neue Konsumentenbedürfnisse wahr. So wurden dieses Jahr 13 Schweizer Gins eingereicht, was zur Newcomer-Kategorie «Gin» führte. Aber nicht nur betreffend Inhalt werden sie trendig, auch betreffend Aufmachung hat sich in den letzten Jahren einiges geändert. Die Relevanz einer attraktiven Spirituosenverpackung – gerade auch als Geschenk – ist sichtlich angekommen, die Bilder in diesem Magazin sprechen für sich.

**Wieso soll ein Schweizer Brenner an der DistiSuisse 2017 teilnehmen?**

Anhand der Ergebnisse kann der Brenner eine Standortbestimmung seiner Produkte vornehmen, er kann sich profilieren, mit andern messen und natürlich den Goldstatus gewinnen! Die Prämierung gibt aber auch Gelegenheit Ideen zu sammeln, sich in einer Gemeinschaft passionierter Produzenten zu finden und sich mit ihnen auszutauschen. DistiSuisse bringt Leute zusammen, die ein gemeinsames Interesse verfolgen, nämlich das Schweizer Kulturerbe «Brennen». An verschiedenen gemeinsamen Anlässen wird dieses vertieft, gelebt und weitergegeben. Dies erzeugt einen Gemeinschaftsgeist, wie er in andern Branchen in dieser Art kaum anzutreffen ist.

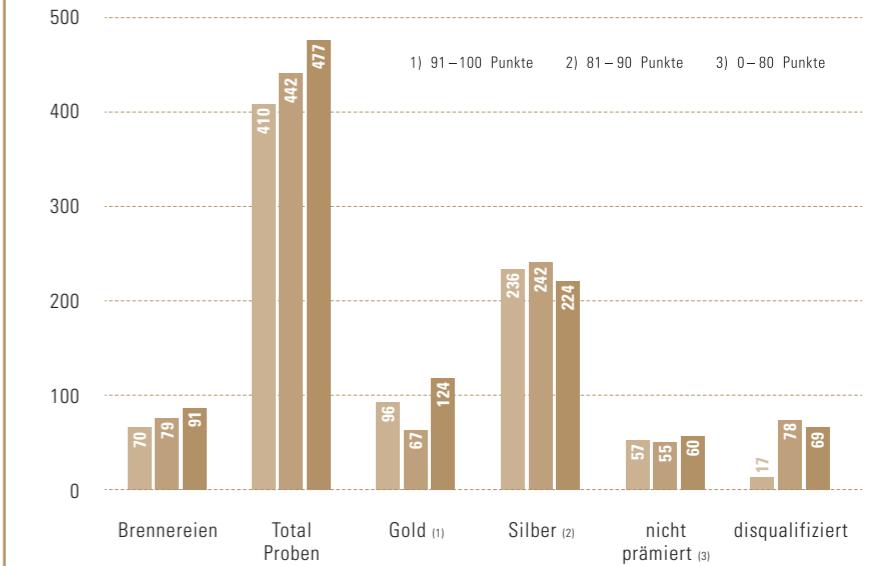
**Schweizer Spirituosen sind für Sie:**

Reinster Genuss kombiniert mit Sinnesaktivierung. Die Aromenvielfalt der Destillate ist mit keinem anderen Genussmittel zu vergleichen. Mit jedem Brand gehen für mich Bilder von Bäumen, Früchten, Bauernhöfen, Brennhäfen und von Erlebnissen darum herum einher. Diese Bilder helfen beim Degustieren, intuitiv Geruch und Geschmack zu identifizieren, ohne einen Blick auf die Etikette zu werfen. Das ist eine interessante Übung, ein Quiz, das ich gerne auch mit Besuchern durchführe.

**Sonia Petignat:** leitet bei Agroscope die Forschungsgruppe Produktequalität, -innovation und Ernährung und leitet die Jury DistiSuisse.

## DistiSuisse-Statistik

2011 2013 2015



Quelle: Agroscope

**l'objectif du concours et d'Agroscope est-il pleinement atteint: ce n'est que par la promotion de la qualité des produits que nous parviendrons à nous affirmer face à la concurrence étrangère et à reconquérir des parts de marché.**

**La très forte augmentation des spécialités est frappante. Les distillateurs amorceront-ils un changement de tendance dans leur production?**

Dans ce cas aussi, il s'agit en fin de compte de reconquérir des parts de marché. En produisant des spécialités, les producteurs enrichissent leur assortiment de produits et se démarquent de l'offre étrangère. Ce qui distingue les distillateurs suisses, c'est leur extraordinaire passion, leur professionnalisme combiné à un esprit créatif avec lequel ils pénètrent les ressources naturelles et leurs infrastructures à la base de leur production. En outre, ils contribuent au maintien de nos précieux arbres fruitiers hautaine et aux paysages uniques façonnés par ces arbres.

**Qu'est-ce qui caractérise le concours national d'eaux-de-vie?**

Le distillateur qui gagne un prix à ce concours fait indubitablement partie des meilleurs distillateurs de l'univers! Car le concours DistiSuisse compte parmi les concours les plus exigeants de la planète. Seuls les meilleurs produits sont primés. Notre concours se caractérise par une formation professionnelle du jury dont les membres – hommes et femmes – proviennent d'horizons professionnels différents, comme la gastronomie, la distillation, la presse spécialisée et le commerce des spiritueux. En plus, tous les échantillons sont soumis à une analyse chimique complète effectuée par le METAS (Institut fédéral de métrologie), ce qu'aucun autre concours ne peut se permettre. Pour chaque produit présenté au concours, les producteurs reçoivent une feuille de données avec les résultats d'analyse et de dégustation.

**Quelles sont les différences avec les autres concours du même type organisés à l'étranger?**

Dans le concours DistiSuisse, seuls des produits du terroir sont évalués par des dégustatrices et dégustateurs suisses. DistiSuisse a élaboré son propre schéma d'évaluation avec des instructions précises pour décrire les eaux-de-vie ainsi que des attributs objectifs pour évaluer l'apparence, l'odeur et le goût. Les panels de dégustation sont composés selon des critères définis de sorte à tenir compte aussi bien des différentes catégories que des diversités régionales de notre pays. On veille aussi strictement à ce qu'aucun distillateur membre du jury ne juge ses propres produits.

**Une tendance se dessine-t-elle en fonction de laquelle les distillateurs suisses orientent leurs produits?**

Les distillateurs suisses aussi deviennent plus «branchés» et identifient rapidement les tendances du marché. Cette année par exemple, 13 gins suisses figuraient dans la catégorie Newcomer «Gin». Mais les producteurs de spiritueux ne répondent pas aux tendances seulement au niveau du contenu de la bouteille, mais également au niveau de sa présentation. Au cours des dernières années, les goûts ont changé et l'importance d'un emballage attrayant – pour un cadeau par exemple – s'est visiblement accrue; les photos de ce magazine parlent d'elles-mêmes.

**Pour quelle raison un distillateur suisse devrait-il prendre part au concours DistiSuisse 2017?**

Le distillateur peut, sur la base des résultats obtenus au concours, se faire une idée des qualités et défauts de ses produits, il peut mieux se profiler sur le marché des spiritueux, se mesurer à d'autres producteurs et bien sûr gagner une médaille d'or! Le concours donne aussi l'occasion de recueillir des idées, de se joindre à une communauté de producteurs passionnés et d'échanger ses expériences avec d'autres distillateurs. DistiSuisse rassemble des personnes qui ont un intérêt commun, en l'occurrence le patrimoine culturel suisse de la distillation. Cela-ci est approfondi, vécu et transmis à l'occasion de diverses manifestations auxquelles participent tous ces amoureux du patrimoine de la distillation. Par là se crée un sentiment d'appartenance à une communauté, propre à cette branche.

**Comment définiriez-vous les eaux-de-vie suisses?**

Une pure délectation combinée à l'éveil des sens. La diversité des arômes des eaux-de-vie ne peut être comparée à aucun autre produit alimentaire. Chaque eau-de-vie s'associe dans mon esprit à des images d'arbres, de fruits, de fermes, d'alambics et d'expériences vécues. Ces images m'aident lors de la dégustation d'un spiritueux à identifier avec intuition l'odeur et le goût sans jeter un seul regard sur l'étiquette du produit. C'est un exercice intéressant, un quiz, que je fais volontiers avec les visiteurs.

**Sonia Petignat:** Responsable chez Agroscope du groupe de recherche Qualité des produits, innovation et alimentation et elle préside le jury de DistiSuisse.

# ABSINTH L'ABSINTHE

Seit genau 10 Jahren, ab 1. 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.*



## L'ABSINTHE DES POÈTES

Typische würzige und blumige Noten. Nebst traditionellen Zutaten zeigen sich Bergamotte, Orange, Zitrone, Lakritze und Minze in einem vielschichtigen, süßlich bitteren Abgang.

*Notes épices et florales typiques. La dégustation révèle, en plus des ingrédients traditionnels, de la bergamote, de l'orange, du citron, de la réglisse et de la menthe en fin de bouche complexe avec une amertume accompagnée d'une pointe de sucre.*

Distillerie du Val-de-Travers Christophe Racine, Môtiers  
[www.absinthemotiers.com](http://www.absinthemotiers.com)



## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR

### ABSINTHE «IMPÉRIALE»



In der angeregten Nase nebst blumigen und würzigen Noten auch Heu, etwas Pfeffer und Zitrone. Dazu passend der saubere, samtige, herbe, zartbittere und kräftige Abgang.

*Le nez excité perçoit en plus des notes florales et épicées du foie, un peu de poivre et du citron. La fin de bouche corsée, propre, veloutée, astringente et délicatement amère s'accorde parfaitement.*

Absinthe de l'herboriste, Fleurier

### ABSINTHE LA VALOTE MARTIN – ESMERALDA



Intensive würzige und herbale Aromen. Eine ausgeprägte Zitrusnote, etwas Orange und intensive Minze im Gaumen. Alles sehr vielschichtig und mit einem starken Gerüst.

*Arômes épices et herbagés intenses. Note d'agrumes prononcée, un peu d'orange et de la menthe intense au palais. Tout est très complexe avec une charpente puissante.*

Absinthe La Valote Martin Sàrl, Boveresse  
[www.absinthe-originale.ch](http://www.absinthe-originale.ch)

### LA COVASSONNE



Präsente, reichhaltige Noten nach den klassischen Ingredienzen und dazu etwas Lakritze in der Nase. Im Gaumen ein vielschichtiger, süßlicher und mittelstarker Körper.

*Présence de notes d'une grande richesse après les ingrédients classiques, accompagnées d'un peu de réglisse au nez. Corpulence moyenne complexe au palais avec une pointe de sucre.*

Absintissimo, Couvet, [www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

### Z'GRAGGEN ABSINTH



Klassischer Absinth mit dezenten fruchtigen, blumigen und würzigen Noten in der Nase und einer Spur Lakritze und Zitrus im vielschichtigen, leicht bitteren, mittelstarken Abgang.

*Absinthe classique avec des notes fruitées, florales et épicées subtiles au nez; pointe de réglisse et d'agrumes dans une fin de bouche complexe, légèrement amère, de puissance moyenne.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
[www.zgragen.ch](http://www.zgragen.ch)

### LA FÉE VERTE



Heunoten und etwas Zitrone begleiten die weiteren bekannten Kräuter dieses Brandes in der Nase. Der Gaumen zeigt sich vielschichtig, süßlich und mit einem mittelstarken Abgang.

*Des notes de foie et un peu de citron accompagnent au nez les notes d'autres herbes connues. Le palais se révèle complexe, avec une pointe de sucre et une fin de bouche moyennement puissante.*

Absintissimo, Couvet, [www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

### BLOODY FAIRY «L'ABSINTHE DES VAMPIRES»



Erfreuliche herbale und würzige Noten zeigen sich in der Nase, angenehm begleitet von etwas Fenchel und Lakritze. Der mittellange Abgang ist süßlich und vielschichtig.

*Le nez révèle des notes herbagées et épicées plaisantes, agréablement accompagnées d'un peu de fenouil et de réglisse. La fin de bouche de persistance moyenne est complexe, avec une pointe de sucre.*

Absintissimo, Plan-les-Ouates  
[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

### FULL MOON BLUE «LA LUNATIQUE»



Leicht herbale, würzige Noten begleiten diesen Brand. Sogar etwas Pfeffer ist hier riechbar. Harmonisch und vielschichtig zeigt sich dann der süßliche, langanhaltende Abgang.

*Des notes légèrement herbagées et épicées plaisantes, agréablement accompagnées d'un peu de fenouil et de réglisse. La fin de bouche de persistance moyenne est complexe, avec une pointe de sucre.*

Absintissimo, Couvet, [www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

### ABSINTHE B3X MORAND



Eher dezent kommen hier die würzigen und herbalen Noten zum Tragen. Die klassischen Kräuter dominieren. Der Abgang ist süßlich, vielschichtig und mittelstark.

*Les notes épicées etherbagées ressortent de façon plutôt subtile. Les herbes classiques dominent. La fin de bouche avec une pointe de sucre est complexe et moyennement puissante.*

Louis Morand & Cie SA, Martigny  
[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

## STUDER ORIGINAL SWISS ABSINTHE



Alles andere als verhalten sind hier die blumigen, fruchtigen und würzigen Noten. Präsent ist auch Lakritze. Abgerundet wird alles mit einem süßlichen, vielschichtigen und mittleren Körper.

*Les notes florales, fruitées et épicées sont dans ce cas tout sauf fermées. Aussi présence de réglisse. Le tout complété par une corpulence moyenne et complexe avec une pointe de sucre.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

## LE PÈRE FRANÇOIS



Erfreuliche Harmonie von frisch getrockneten Blumen und Kräutern im klassischen Brand. Dazu ein weicher, süßlicher, etwas bitterer aber vielschichtiger Abgang.

*Harmonie plaisirante de fleurs et d'herbes fraîchement séchées dans cette eau-de-vie classique. Complétée par une fin de bouche moelleuse, avec une pointe de sucre, un peu amère mais complexe.*

Bezençon Boissons Sàrl, Fleurier  
[www.absintherie.ch](http://www.absintherie.ch)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Absinthe Benoit, La Coquine, Absinthe Benoit, Môtiers // Absinthe de l'Herboriste, Absinthe de l'herboriste, Fleurier // Absinthe La Valote Martin – Nirvana, Absinthe La Valote Martin – La Grenouillarde, Absinthe La Valote Martin Sàrl, Boveresse // La Couste à Berthe, de Bleu de Bleu, de Bleue à Fernand, Bleue Bacchus, Absintissimo, Plan-les-Ouates // Elixir du Pays de Fées, Bezençon Boissons Sàrl, Fleurier // Absinthe Kübler 53% vol., Absinthe Kübler Verte Suisse, Blackmint SA, Môtiers // L'Opaline, Distillerie d'Absinthe Bovet Racine Sàrl, Fleurier // La Fine, Absinthe des Poètes Verte, La Fine Verte, La Folie, Distillerie du Val-de-Travers Christophe Racine, Môtiers // Blanche de Léon, Larusée Sàrl, Fenin // Absinthe La fée verte, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port



## WANR

Frischfruchtig, herbal und würzig, begleitet von sehr krautigen Noten. Ein vielschichtiger, mittelstarker Körper und ein eleganter, süßlicher Abgang.

*Fraîcheur fruitée, herbagée et épice, accompagnées de notes herbagées très prononcées. Corpulence complexe, moyenne et fin de bouche élégante, avec une pointe de sucre.*

Absintissimo, Couvet, [www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

## VODK'ABSINT «LA VODKA DU DIABLE»



Der Duft von herbalen und würzigen Noten, vermisch mit etwas Zitrus steigt in die Nase. Der Gaumen zeigt sich dann vielschichtig und etwas süßlich.

*Une odeur de notes herbagées et épiceées mêlées à un peu d'agrumes gagne le nez. Le palais se révèle complexe, avec une légère pointe de sucre.*

Absintissimo, Plan-les-Ouates  
[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

## LA FINE CLANDESTINE



Riecht intensiv nach frischen Blumen und Kräutern, sehr komplex und ausgewogen. Süßliche, samtige, leicht trocknende und zarte Bitterstoffe im mittellangen Abgang.

*Odeur intense de fleurs et d'herbes fraîches, très complexe et équilibrée. Principes amères avec une pointe de sucre, légère astringence en fin de bouche à persistance moyenne.*

Distillerie du Val-de-Travers Christophe Racine  
Môtiers, [www.absinthe-motiers.com](http://www.absinthe-motiers.com)

## 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.

Aromräder von Agroscope gibt es für unterschiedliche Destillate, sie sind alle unter [www.destillate.agroscope.ch](http://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](http://www.destillate.agroscope.ch)*

## SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Absinthe Benoit, La Coquine, Absinthe Benoit, Môtiers // Absinthe de l'Herboriste, Absinthe de l'herboriste, Fleurier // Absinthe La Valote Martin – Nirvana, Absinthe La Valote Martin – La Grenouillarde, Absinthe La Valote Martin Sàrl, Boveresse // La Couste à Berthe, de Bleu de Bleu, de Bleue à Fernand, Bleue Bacchus, Absintissimo, Plan-les-Ouates // Elixir du Pays de Fées, Bezençon Boissons Sàrl, Fleurier // Absinthe Kübler 53% vol., Absinthe Kübler Verte Suisse, Blackmint SA, Môtiers // L'Opaline, Distillerie d'Absinthe Bovet Racine Sàrl, Fleurier // La Fine, Absinthe des Poètes Verte, La Fine Verte, La Folie, Distillerie du Val-de-Travers Christophe Racine, Môtiers // Blanche de Léon, Larusée Sàrl, Fenin // Absinthe La fée verte, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port

## STUDER ORIGINAL SWISS ABSINTHE



Alles andere als verhalten sind hier die blumigen, fruchtigen und würzigen Noten. Präsent ist auch Lakritze. Abgerundet wird alles mit einem süßlichen, vielschichtigen und mittleren Körper.

*Les notes florales, fruitées et épicées sont dans ce cas tout sauf fermées. Aussi présence de réglisse. Le tout complété par une corpulence moyenne et complexe avec une pointe de sucre.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

## LE PÈRE FRANÇOIS



Erfreuliche Harmonie von frisch getrockneten Blumen und Kräutern im klassischen Brand. Dazu ein weicher, süßlicher, etwas bitterer aber vielschichtiger Abgang.

*Harmonie plaisirante de fleurs et d'herbes fraîchement séchées dans cette eau-de-vie classique. Complétée par une fin de bouche moelleuse, avec une pointe de sucre, un peu amère mais complexe.*

Bezençon Boissons Sàrl, Fleurier  
[www.absintherie.ch](http://www.absintherie.ch)



# 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.*



## LA VALADIÈRE FRAMBOISE

Intensive und fruchtige Himbeeraromatik mit etwas Holunderblüte und leicht blumigen Alpwiesennoten. Ein sehr weicher, harmonischer und vielschichtiger Abgang.

*Palette d'arômes de framboise intense et fruitée avec un peu de fleur de sureau et une légère note florale de prairie alpine. Fin de bouche très moelleuse, harmonieuse et complexe.*

DIWISA, Willisau, [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)



## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



### STUDER WILDHIMBEERGEIST

Sanft und saftig im Antrunk. Alles mit einer blumigen und leicht würzigen Note. Aromatische Fülle, kraftvoll, Duft nach Veilchen und Waldhimbeere, harmonisch und angenehm lang.  
*Attaque douce et juteuse. Le tout avec une note florale et légèrement épicee. Ampleur aromatique, puissante, odeur de violette et de framboise des bois, harmonieuse et longue persistance agréable.*  
Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



### Z'GRAGGEN HIMBEERGEIST

Dieser Geist hat einen betörenden Duft nach frischen Himbeeren, begleitet von einer leicht herabkommenden, fruchtigen Note. Wirk am Gaumen süß, vollmundig, gehaltvoll, harmonisch und vielschichtig.  
*Cet esprit a un fumet enivrant de framboises fraîches, accompagné d'une note fruitée légèrement herbacée. Impression sucrée au palais; charpentée, ample, harmonieuse et complexe.*  
Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz [www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



### SCHWARZE JOHANNISBEERE

Vielschichtiges, intensives Bouquet nach Cassis. In der Nase eine Aromatik nach reifen Beeren und Zitrusnoten. Im Gaumen eine herbe Würze, harmonisch, vollmundig und aromatisch.  
*Bouquet de cassis complexe et intense. La palette aromatique au nez est composée de fruits rouges mûrs et d'une note d'agrumé. Au palais épice astringente, harmonieuse, charpentée et aromatique.*  
STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen [www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)



### STUDER FRAMBOISE SAUVAGE

Ausgeprägtes Himbeeraroma mit dezenten Rosennuancen, blumigen und würzigen Noten in der Nase und einem samtigen, süßlichen, vielschichtigen und sehr langen Abgang.  
*Arôme de framboise prononcé accompagné de nuances de rose subtiles; notes florales et épiceées au nez d'une fin de bouche veloutée, avec une pointe de sucre, complexe et très persistante.*  
Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Himbeerbrand, Brennerei Hans Eismann, Bachenbülach // Himbeer, Himbeergeist, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Erdbeeren, KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld // Räber Himbeergeist, Räber AG, Küssnacht am Rigi // Himbeergeist, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port

# APFELBRAND EAU-DE-VIE DE POMME

Der Apfel fällt eben nicht weit vom Stamm. Die berühmteste Apfelleseerin 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.*



### BERNER ROSEN

Aromatisch fruchtige Berner Rosen, blumig, mit zarten herbalen Noten in der Nase und einem ausgeprägten, frischen Apfeleroma im Gaumen. Weiter zeigt sich ein leicht süßlicher, pfeffriger Abgang.

*Rose de Berne aromatique et fruitée, florale, avec des notes herbacées délicates au nez et un arôme de pomme frais prononcé au palais. La fin de bouche se révèle avec des pointes de sucre et de poivre.*

Kohler Weine und Destillate, Schinznach-Dorf [www.kohler-weine.ch](http://www.kohler-weine.ch)

## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



### STUDER GRAVENSTEINER

In der Nase feinfruchtiger Gravensteiner mit einer leichten Würze. Im Destillat akzentuiert sich die intensive, süßliche Apfelnote. Sie ist kernig, pfeffrig, vielschichtig und mit einem mittleren Körper.  
*Fruit de Gravenstein tout en finesse au nez accompagné d'une épice légère. La note de pomme intense avec sa pointe de sucre s'accentue dans l'eau-de-vie. Elle est dense, poivrée, complexe, avec une corpulence moyenne.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



### BERNER ROSEN

Ein überaus fruchtiger und blumiger Auftritt mit sauber herausgearbeitetem, sortentypischen, intensiven Berner Rosen Apfeleroma, leicht kernigen Noten und einem vollmundigen, fruchtigen Abgang.  
*Présence extraordinairement fruitée et florale avec un arôme de Rose de Berne typique de la variété, propre et intense, notes de pépins légères dans une fin de bouche charpentée et fruitée.*

STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen [www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

04 Gravensteiner barrique, distillerie hermann&zindel ag, Vilters // Original Willisauer Apfelbrand, Original Willisauer Kernobstbrand, DIWISA, Willisau // Bernerrosen Apfelbrand, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Gravensteinerbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Eau-de-vie de cidre vieille, LVF SA, Féchy // Räber-Berner Rosen, Räber AG, Küssnacht am Rigi // Z'GRAGGEN Gravensteiner, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz // Bätzi-Wasser, Schürch Getränke AG, Rothenburg // Gravensteiner, STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen // Apfelschnaps Gala, Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil



## DAS MEINT SARAH LEUENBERGER

Head Barmaid, Lobby Lounge, Hotel Schweizerhof Bern  
Barkeeper of the year 2014

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Erstklassige Produkte aus meiner Heimat.  
Drinks mit Schweizer Edelbränden sind für mich: Gute Möglichkeiten, ausländischen Gästen Schweizer Edelbrände schmackhaft zu machen.

In meiner Hausbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Williams, Vieille Prune, Kirsch

Mein persönlicher Lieblingscocktail mit einem Schweizer Edelbrand ist:

### CHERRYTREE

- 4 frische Kirschen muddeln
- 3 cl Vodka
- 1 cl Schweizer Edelkirsch
- 1,5 cl Cointreau
- 1 cl Limettensaft
- 2 cl Kirschsaft

## L'AVIS DE SARAH LEUENBERGER

Barmaid en chef, Lobby Lounge, hôtel Schweizerhof Berne, «Barkeeper of the year» 2014

Eau-de-vie fine suisse signifie dans mon esprit: Des produits de première qualité originaires de ma patrie.  
Je trouve les préparations avec des eaux-de-vie fines suisses: De parfaits ambassadeurs pour donner aux hôtes étrangers envie de déguster des eaux-de-vie suisses.

Dans mon bar privé, j'ai les spiritueux suisses que voici: De l'eau-de-vie de poire Williams, de la vieille prune, du kirsch

Mon cocktail préféré avec une eau-de-vie fine suisse s'appelle:

### CHERRYTREE

- Mixer quatre cerises fraîches
- 3 cl de vodka
- 1 cl de kirsch sélection suisse
- 1,5 cl de Cointreau
- 1 cl de jus de citron vert
- 2 cl de jus de cerise

# 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.*



## WAHLSCHE SCHNAPSBIRNE

Herausragend sind die charakteristischen, frischen Aromen der Wahlschen Schnapsbirne nach Lindenblüten, Honig und Vanille. Im Gaumen breitet sich eine süsse, samtig-weiche und komplexe Frucht aus.

*Les arômes caractéristiques et frais de poire à goutte de Wahl rappellent le tilleul, le miel la vanille. Ce fruit sucré, velouté-moelleux et complexe se répand au palais.*

Brennerei von Ow, Büsingen, [www.vonow.ch](http://www.vonow.ch)



## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



### ZUGER BIRNENBRAND

Gehaltvoll, harmonisch, fruchtig, süßlich-elegant und mit einer leichten Würze in der Nase. Das reiffruchtige Birnenaroma der Ottenbacher Schellerbirne wird begleitet von dezenten, herbalen Noten im vielschichtigen Abgang.  
*Ample, harmonieuse, fruitée, pointe de sucre élégante et épice légère au nez. L'arôme fruité de poire Ottenbacher Schellerbirne mûre est accompagné de notes subtiles herbacées dans une fin de bouche complexe.*

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



### GELBMÖSTLER BIO

Es zeigen sich intensive, klare und sortentypische und auch leicht herbare Fruchtnoten. Begleitet von dezent krautigen Komponenten. Ferner ein süßlicher, komplexer Körper.  
*Des notes fruitées et aussi légèrement herbacées intenses, nettes et typiques de la variété apparaissent. Elles sont accompagnées de composants subtilement herbacés. Par ailleurs, on trouve une corpulence complexe avec une pointe de sucre.*

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



### Z'GRAGGEN THEILERS-BIRNEN-BRANTWEIN

Der Auftritt dieser Theilersbirne ist filigran und von vielschichtiger Fülle. Dem einladenden Bouquet folgt ein voller Gaumen mit häutig-kräutigen Noten. Vielschichtiger und mittelstarker Körper.  
*Cette Theilersbirne se révèle en filigrane d'une ampleur complexe. Le bouquet accueillant précède un palais chamus accompagné de notes de foin et herbacées. Corpulence moyenne et complexe.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz [www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



### GELBMÖSTLER

Eine feingliedrige, intensive, fruchtige und leicht blumige Aromatik der Gelbmösterbirne wird begleitet von blumigen Honignoten. Der Gaumen ist komplex, vollmundig und mit einem süßlichen Touch.  
*La palette d'arômes tout en finesse, intense, fruitée et légèrement florale de la poire Gelbmöster est accompagnée de notes florales de miel. Le palais est complexe, charpenté, avec une touche de sucre.*

STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen [www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)



### ZITRONABIARA

Hocharomatisch, fruchtig, sehr intensiv mit frischer Frucht und würzigen Noten zeigt sich dieser Zitronenbirnen-Brand. Im Gaumen süßlich, pfeffrig, harmonisch und mit mittelstarkem Körper.  
*Cette eau-de-vie de Poire citron se révèle très aromatique, fruitée, très intense avec du fruit frais et des notes épiciées. Pointe de sucre, poivrée, harmonieuse au palais et corpulence moyenne.*

Destillerie Steinauer, Eschen [www.destillerie.li](http://www.destillerie.li)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN MENTIONS D'ARGENT

Knollbirne, STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen // Oberhäuser Birnenbranntwein, Züllig Obstprodukte, Rommashorn

Williams, Brennerei von Ow, Büsingen // Studer Williams Edelbrand, Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // Williams, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Williams, Getränke Fraefel, Henau // Williams, Häseli Martin und Charlotte, Gipf-Oberfrick // Gelber Williams, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Poire Williams Cœur, Louis Morand & Cie SA, Martigny // Williams, Plantahof, Landquart // Brut de Fût Williams, Eau de Vie Williams, S. Fassbind AG, Oberarth // Z'GRAGGEN Williams, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz // Williams, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port

# 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 auf 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.*



## WILLIAMS

Ein Duft wie ein Gedicht, unglaublich facettenreich, mit präsentem Williamsaroma und einer schönen Zitrusnote. Überbordend aromatisch, saftig, süßlich und lang anhaltend.

*Un fumet comme un poème, aux facettes incroyablement nombreuses, présence d'arôme de Williams et belle note d'agrum. Débordante d'arôme, juteuse avec une pointe de sucre et persistant longtemps.*

KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld, [www.kunz-keller.ch](http://www.kunz-keller.ch)



## WILLIAMS

Die Königin der Birnen mit dem intensiven Williamsaroma, begleitet von Bergamotte und Pfeffer. Würzig und fruchtig, süßlich, vielschichtig und mit einem starken Körper.

*La reine des poires et son arôme de Williams intense, escortée de bergamote et de poivre. Épicée et fruitée, pointe de sucre, complexe avec une corpulence prononcée.*

Rugenräu AG, Matten b. Interlaken [www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)

## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR

### STUDER WILLIAMS SUPÉRIEUR

Dieser Brand schmeckt wie ein Biss in eine reife Birne. Etwas Zitrus und leicht blumige Noten begleiten ihn. Im Gaumen typisch, süßlich, weich und mit einem lang anhaltenden Abgang.  
*Cette eau-de-vie a le goût d'une bouchée de poire mûre. Elle est accompagné d'un peu d'agrum et d'une note légèrement florale. Typique, avec une pointe de sucre, moelleux au palais, longue persistance en fin de bouche.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

### BIO WILLIAMS

Präsente Birnenaromen, ergänzt durch fruchtige, leicht herbare und pfeffrige Noten. Klar strukturiert, süßlich und mit einem mittelstarken Körper.  
*Arômes de poire présents complétés par des notes fruitées, légèrement herbacées et poivrées. Structures nettes, pointe de sucre et corpulence moyenne.*

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



## SILBERAUSZEICHNUNGEN MENTIONS D'ARGENT

Williams, Brennerei von Ow, Büsingen // Studer Williams Edelbrand, Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // Williams, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Williams, Getränke Fraefel, Henau // Williams, Häseli Martin und Charlotte, Gipf-Oberfrick // Gelber Williams, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Poire Williams Cœur, Louis Morand & Cie SA, Martigny // Williams, Plantahof, Landquart // Brut de Fût Williams, Eau de Vie Williams, S. Fassbind AG, Oberarth // Z'GRAGGEN Williams, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz // Williams, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port



## DAS MEINT ANDY WALCH

Barmanager Lobby Lounge, Hotel Schweizerhof, Bern  
Schweizermeister und Barkeeper of the year 2013

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Alte Tradition, handwerkliches Können, sehr hohe Destillerkunst, reine Edelbrände. Der schwarze Kirschbrand ist weltweit sehr angesehen und ohne Kirschschnaps ist das Fondue nur halb so gut.

Drinks mit Schweizer Edelbränden sind für mich: Sehr schwierig zu Handhaben, denn die meisten Gäste sind der Meinung, dass ein guter Brand pur getrunken werden muss. Dies ist aber kein Muss, wie man bei meinen Rezepten sehen kann.

In meiner Hausbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Verschiedene Schweizer Gins, Kirsch, Schweizer Whisky.

Mein persönlicher Lieblingscocktail ist:

### VW

3cl Weisser Vermouth  
3cl Williamsbrand

### SWISS TEMPTATION

2cl Kirsch  
1,5cl Kaluha Likör  
0,5cl Mozart Amade  
1cl Schwarzwäldersirup Monin  
Schlagrahm

### L'AVIS DE ANDY WALCH

Barmanager, Lobby Lounge, hotel Schweizerhof Berne  
Champion suisse et «Barkeeper of the year» 2013

*Eau-de-vie fine suisse signifie dans mon esprit: Une vieille tradition, du savoir-faire artisanal, un art accompli de la distillation, des eaux-de-vie fines pures. L'eau-de-vie de cerise noire jouit de beaucoup de prestige à travers le monde et sans kirsch, la fondue ne serait pas ce qu'elle est.*

*Je trouve les préparations avec des eaux-de-vie fines suisses: Très difficiles à manier, car la plupart des hôtes pensent qu'une bonne eau-de-vie se boit pure. Mais il n'est pas nécessaire d'en rester là, comme le montre mes recettes.*

*Dans mon bar privé, j'ai les spiritueux suisses que voici: Divers gins suisses, du kirsch, du whisky suisse*

*Mon cocktail préféré s'appelle:*

### VW

2cl de vermouth blanc  
3cl de poire Williams

# KIRSCH EAUX-DE-VIE DE CERISE

Mit dieser Paradiesfrucht ist gut Kirschen essen. Je länger desto mehr werden nämlich heute aus über 800 Kirschsorten 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.*



## ZUGER KIRSCH ZOPF

Die Bittermandelaromen harmonieren perfekt mit der fruchtigen, herben und röstigen Note in der Nase. Am Gaumen Schokolade, nussig und im leicht trocknen Abgang vollmundig.

*Les arômes d'amande amère s'accordent parfaitement avec la note fruitée, herbacée et torréfiée au nez. Au palais, du chocolat et des fruits à coque en fin de bouche légèrement astringente, charpentée.*

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR

### BASLER LANGSTIELER



Fruchtig röstige Noten verleihen diesem Basler Langstieler Kirsch eine spezielle Aromatik. Im Gaumen würzig, gehaltvoll, mit einem Anflug von Schokolade und Bittermandel. Lang anhaltender Abgang.  
*Des notes torréfiées fruitées confèrent à ce kirsch de Basler Langstieler une palette aromatique particulière. Épicé au palais, ample, avec une touche de chocolat et d'amande amère. Longue persistance en fin de bouche.*

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



### KIRSCH RUM CASK

Eine vielschichtige Aromatik mit feinen Fruchtnoten, Vanille, Karamell, Zimt und gut eingebundenen Röstaromen. Süßlicher, komplexer und harmonischer Abgang.  
*Palette aromatique complexe avec des notes délicates de fruit, vanille, caramel, cannelle et torréfiées en accord parfait. Fin de bouche avec une pointe de sucre, complexe et harmonieuse.*

S. Fassbind AG, Oberarth  
[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

### REIGOLDSWILER KIRSCH

Intensiv fruchtiges Kirscharoma mit leicht herben und blumigen Noten. Aromen von Marzipan, Vanille und einer dezenten Heunote verleihen ihm einen vielschichtigen Körper.  
*Arôme de cerise fruité intense avec des notes légèrement herbacées et florales. Les arômes de pâte d'amande, de vanille et une note de foie subtile lui donnent une corpulence complexe.*

Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil  
[www.wirz-obstbau.ch](http://www.wirz-obstbau.ch)

### Z'GRAGGEN LAUERZER KIRSCH



Filigrane und feinfruchtige Aromen nach reifen Früchten. Das Bittermandelaroma steht mit herben Würznoten in spannender Balance. Vollmundiger und vielschichtiger Abgang.  
*Arômes de fruits mûrs subtils en filigrane. Le produit présente un équilibre passionnant entre la note épicee herbacée et l'arôme d'amande amère. Fin de bouche charpentée et complexe.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Dettling Langstieler, Dettling Supérieur Vieux, Dettling Holzfassgereift, Arnold Dettling AG, Brunnen // Brenzer Kirsch, Bauernhofbrennerei Röllin, Baar // Kirsch, Brennerei Abt, Hellikon // Kirsch, Brennerei Hans Erismann, Bachenbüelach // Weggiser Rigi Kirsch 2013, Brennerei Stalder, Weggis // 19 Kirsch, distiller hermann&zindel ag, Vilters // Kirsch, Distillerie de Saconnex d'Arve, Plan-les-Ouates // Baselbieter Mühle Kirsch (Dollenseppler), Baselbieter Mühle Kirsch, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Etter Zuger Kirsch 2004, Etter Weichsel Kirsch 2007, Etter Soehne AG Distillerie, Zug // Luzerner Kirschbrand, Eichberg Kirschbrand LU, Kirschbrand LU Lauerzer sortenrein, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Aargauer Brenzer, Bure Hochstamm Kirsch, Bio Kirsch, Schattenmorelle, Brenzer Kirsch, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Kirsch, Karl Ulrich, Küssnacht // Kirsch, KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld // Räber-Jubiläumskirsch, Räber AG, Küssnacht am Rigi // Kirsch im Umbranafass, S. Fassbind AG, Oberarth // Kirsch, Schürch Getränke AG, Rothenburg // Kirsch du Seeland, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port // Lauerzer Chriesi, Kirsch, STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen // Fricktaler Kirsch 2011, Fricktaler Kirsch 2012, V & M Schwaller, Gipf-Oberfrick // Baselbieter Kirsch Barrique, Weidhöfli, Ormalingen // Baselbieter Kirsch, Baselbieter Kirsch – Dollenseppler, Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil



## DAS MEINT PETER ROTH

Chef de Bar, Kronenhalle Bar, Zürich und ehemaliger Barkeeper-Weltmeister

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Kostbare Schweizer Edelbrände verleihen ganz zweifellos vielen köstlichen Cocktails das gewisse Etwas. Dies war für mich immer Grund genug, meine Fantasien spielen zu lassen. Selbstverständlich empfehle ich die Vielfalt an Schweizer Spirituosen vor und nach dem Essen. Als ehemaliges Jurymitglied von DistiSuisse bin ich von der Qualität und Finesse der ausgezeichneten Schweizer Edelbrände beeindruckt.

Drinks mit Schweizer Edelbränden sind für mich: Herz As (Schweizer Kirsch, Haselnusslikör, Rahm, Grenadine), Kellent Hell (Schweizer Wodka, Peach Liqueur, Cranberry Juice), Ladykiller (Schweizer Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Passionsfruchtsaft, Ananassaft).

In meiner Hausbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Kirsch, Himbeergeist, Williams, Grappa, Wodka, Gin.

Mein persönlicher Lieblingscocktail mit einem Schweizer Edelbrand ist:

### GINGER SONIC

5cl Schweizer Gin  
5cl Ginger Beer  
5cl Tonic Water  
4 Eiswürfel  
1 Rosmarinzweig  
1 Limettenspalte

Zubereitung: Zuerst den Rosmarinzweig, dann die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Mit Gin, Ginger Beer und Tonic Water auffüllen. Die Limettenspalte über den Drink ausdrücken und dazugeben, gut umrühren.

## L'AVIS DE PETER ROTH

Chef de bar, Kronenhalle Bar Zurich

*Eau-de-vie fine suisse signifie dans mon esprit: Les eaux-de-vie fines suisses de qualité donnent le petit quelque chose en plus à de nombreux cocktails délicieux. Pour moi, c'est une raison toute trouvée pour laisser libre cours à mon imagination. Je recommande bien entendu la diversité des spiritueux suisses avant et après chaque repas. Je suis un ancien membre du jury de Distisuisse et, à ce titre, la qualité et la finesse des excellentes eaux-de-vie suisses m'impressionnent.*

*«Mes» préparations avec des eaux-de-vie fines suisses s'appellent: As de cœur (kirsch suisse, liqueur de noisette, crème, grenadine), Xellent Hell (vodka suisse, liqueur de pêche, jus de canneberge), Ladykiller (gin suisse, liqueur d'abricot, Cointreau, jus de fruit de la passion, jus d'ananas).*

*Dans mon bar privé, j'ai les spiritueux suisses que voici: Du kirsch, de l'esprit de framboise, de la poire Williams, de la grappa, de la vodka, du gin.*

Mon cocktail préféré avec une eau-de-vie fine suisse s'appelle:

### GINGER SONIC

5cl de gin sélection suisse  
5cl de bière au gingembre  
5cl d'eau tonique  
4 glaçons  
1 branche de romarin  
1 quartier de citron vert

*Préparation: Déposer la branche de romarin puis les glaçons dans un verre à long drink. Remplir avec le gin, la bière au gingembre et l'eau tonique. Presser le quartier de citron vert au-dessus du cocktail pour ajouter son jus, remuer.*

Anzeige

**Collotype Labels**  
A MULTI-COLOR COMPANY

**KreativBeratung Druck**

Gern - Collotype Labels Suisse  
Ch. de Buchaux 36 | CH-2222 Bevaix  
T. 032 847 95 10 | [info@collotype.ch](mailto:info@collotype.ch) | [www.collotype.ch](http://www.collotype.ch)

Anzeige

**Tapi**  
PARTNER FOR PACKAGING  
WINE AND SPIRITS  
OFFICIAL MEMBER TAPI GROUP

**Italian Design Closures**  
[www.tapigroup.com](http://www.tapigroup.com) • [www.tg-gmbh.com](http://www.tg-gmbh.com)

# VIEILLE-PRODUKTE

## LES LIQUEURS «VIEUX» OU «VIEILLE»



Die Eidgenössische Alkoholverwaltung unterstützt die Anstrengungen der Schweizer Spirituosenbranche zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung ihrer Brände. Sie stellte unter anderem ihre Räumlichkeiten in Bern für die Verkostertraining und die Prämierung von DistiSuisse gerne zur Verfügung.

Die EAV gratuliert DistiSuisse zur Rekordteilnahme 2015 und den Medaillen-Trägern für ihre ausgezeichneten Edelbrände!

*La Régie fédérale des alcools soutient les efforts du secteur suisse des spiritueux en vue d'une amélioration constante de la qualité des eaux-de-vie. C'est avec grand plaisir qu'elle a notamment mis ses locaux bernois à la disposition de DistiSuisse pour l'entraînement des dégustateurs et la dégustation des échantillons.*

*La RFA félicite DistiSuisse pour la participation record de 2015 ainsi que les médaillés pour leurs excellents produits !*



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD  
Département fédéral des finances DFF  
**Eidgenössische Alkoholverwaltung EAV**  
Régie fédérale des alcools RFA

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.*



### TRABERO

Selten wird ein Vieille aus Trauben gebrannt. Er zeigt sich aber überaus fruchtig, riecht nach Rosinen, Vanille, Karamell und hat eine Zitrusnote. Auch schöne Röstaromen zeigen sich. Vielschichtig, süß und weich.  
*Il est rare de trouver une liqueur «vieille» issue de la distillation du raisin. Elle se montre cependant extrêmement fruitée, dégage une odeur de raisin sec, vanille et caramel, accompagnée d'une note d'agrumé. On trouve aussi de beaux arômes torréfiés. Complexé, sucrée et moelleuse.*

Destillaria Daguet GmbH, Ilanz  
[www.daguet.ch](http://www.daguet.ch)



### LA VIEILLE POIRE DES TROIS ROIS

Intensive und reife Williamsbirnen, eine leichte Würze, zarte Zitrusaromen, Vanille, Karamell und nussige Aromen in der Nase. Am Gaumen süß, komplex, kräftig und mit einem harmonisch langen Abgang.

*Poire Williams intense et mûre, épice légère, arômes d'agrumé délicats; vanille, caramel et arômes de fruits à coques au nez. Sucrée au palais, complexe, lorsée, longeur harmonieuse en fin de bouche.*

Lateltin AG, Winterthur, [www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



### STUDER VIEILLE PRUNE «RÉSERVE BARON LOUIS»

Ausgewogen im Duft nach Dörrobst, intensiv im Geschmack nach Marzipan, Mandeln, Vanille und einer dezenten Holznote. Im Gaumen saftig, süß, vollmundig und im Abgang lang anhaltend.  
*Fumet équilibré de fruits secs, goûts de pâte d'amande, d'amandes, de vanille intenses accompagnés d'une note boisée subtile. Juteuse, sucrée, charpentée au palais et persistante en fin de bouche.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholmatt  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

### GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



#### VIEILLE POIRE WILLIAMS «RÉSERVE BARON LOUIS»

Reifes, fruchtiges Williamsbirnen-Aroma mit röstigen Noten in der Nase. Würznoten nach Karamell, Vanille und etwas Pfeffer dann in aromatischen Gaumen. Ein vielschichtiger, harmonischer und nachhaltiger Abgang.

*Arôme fruité de poire Williams mûre avec notes torréfiées au nez. Notes épiciées de caramel, vanille et un peu de poivre, puis palais aromatique. Fin de bouche complexe, harmonieuse et persistante.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholmatt  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



#### LE VIEL ABRICOT DES TROIS ROIS

Aus vollreifen Aprikosen mit einer ausgeprägten Fruchtnote, einem Hauch von Dörrobst und Vanille. Überaus fruchtig und würzig in der Nase und im Gaumen süß, weich, harmonisch und kräftig.

*Obtenu avec des abricots à pleine maturité, avec une note fruitée prononcée, touches de fruits secs et de vanille. Extrêmement fruitée et épicee au nez; sucrée, moelleuse, harmonieuse et corsée au palais.*

Lateltin AG, Winterthur  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



### VIEILLE PRUNE

Diese «alte Zwetschge» verspricht grossen Genuss. Denn sie bezirzt die Nase mit intensiver Pflaumenfrucht, Dörrobst, Zimt und einem klassischen Bittermandelton. Süß, vielschichtig und mit einem feinen Körper.

*Cette «Vieille prune» promet des dégustations fort agréables, car elle enchanter le nez avec de la prune intense, des fruits secs, de la cannelle et sa nuance d'amande amère classique. Sucrée, complexe, avec une corpulence fine.*

Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil  
[www.wirz-obstbau.ch](http://www.wirz-obstbau.ch)



### VIEILLE POIRE

Zum Reinbeissen gut ist dieser aus vollreifen Williamsbirnen bestehende Vieille Poire. Fruchtige, leicht herbale Noten vereinigen sich mit einer intensiven Birnennote, Rosinen und Karamell. Vielschichtig, pfiffig und süß.

*Cette vieille poire issue de poires Williams à pleine maturité donne envie de la croquer. Des notes fruitées, légèrement herbagées s'associent à une note de poire intense, du raisin sec et du caramel. Complexé, poivrée et sucrée.*

Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil  
[www.wirz-obstbau.ch](http://www.wirz-obstbau.ch)

### SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Vieille Prune, Brennerei Stalder, Weggis // Vieille prune, Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier //

Vieille poire Williams, Destillaria Daguet GmbH, Ilanz // Studer Vieille Poire Williams «Barrique», Studer Vieille Framboise sauvage «Barrique», Distillerie Studer & Co AG, Escholmatt // Landtwing Vieille Prune

Suisse Garantie, DIWISA, Willisau // Vieille poire, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Etter Vieille Prune, Altes Pfümli, Plum Barrique, Etter Soehne AG Distillerie, Zug // Vieille Prune im Barrique, Vieille Williams im Barrique, Kirsch Teresa Barrique, Bernerrosen Apfelbrand Barrique, Vieille Pomme im Barrique, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Vieille Pomme, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten //

Alte Zwetschge, Kohler Weine und Destillate, Schinznach-Dorf // La vieille Prune des Trois Rois, 700 ml,

Lateltin AG, Winterthur // Vieille prune Morard, Paul Morard & Fils SA, Le Bry // Z'GRAGGEN La

Vieille Pomme, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauer // Vieille Williams, Vieille Prune, Schürch Getränke AG, Rothenburg // Vieille Prune, Vieille Williams, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port

# 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).*



### WEGGISER MIRABELLE

Typische Mirabellennote mit leicht röstigem, blumigen und intensiv fruchtigem Ton. Bittermandel und Vanille in der Nase. Leicht trocknend, vielschichtig und lang anhaltend dann im Abgang.

*Note de mirabelle typique accompagnée d'une nuance torréfiée légère, florale et intensément fruitée. Amande amère et vanille au nez. Légèrement astringent, complexe et longue persistance en fin de bouche.*

Brennerei Stalder, Weggis, [www.brennereistalder.ch](http://www.brennereistalder.ch)



### GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



#### ZWETSCHGEN

Mit einer ausgeprägten Frucht nach Pflaume, Zitrus und Vanille ist diese Hauszwetschge einen starken Auftritt. Fruchtig, blumig und vielschichtig, mit einem lang anhaltenden Abgang.

*Avec son goût prononcé de prune, agrume et vanille, cette quetsche de Bâle a une forte présence. Fruitée, florale et complexe, avec une longue persistance en fin de bouche.*

Brennerei Abt, Hellikon  
[www.lohnbrennerei-abt.ch](http://www.lohnbrennerei-abt.ch)



#### DAMASSON ROUGE

Der Klassiker aus dem Jura, die Damassine Rouge mit einer wunderbar fruchtigen Pflaumennote. In der Nase Honig, Bittermandel und Schokolade. Im Gaumen samig, komplex und kräftig.

*Le classique du Jura est le damasson rouge avec sa note de prune magnifiquement fruitée. Miel, amande amère et chocolat au nez. Veloutée, complexe et corsée au palais.*

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port  
[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



#### ZWETSCHGE

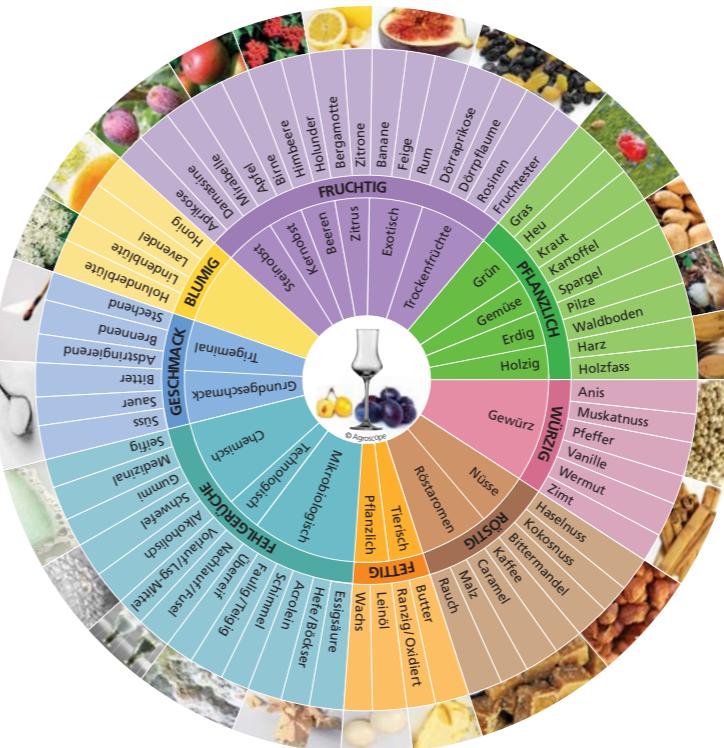
Als Untergruppe der Pflaume ist diese zartgliedrige, fruchtige, süßlich und würzige Zwetschge ein Paradebeispiel. Ausgeprägte, vielschichtige Fruchtnoten, Vanille, Bittermandel und eine dezente Krautigkeit.

*Ce pruneau tout en finesse, fruité, avec une pointe de sucre et épicee est un représentant parfait de ce sous-groupe de prunes. Grande complexité de notes fruitées prononcées, accompagnées de vanille, d'amande amère et d'une herbagte subtile.*

Ernst Zuber AG, Arisdorf, [www.zuber-ag.ch](http://www.zuber-ag.ch)

### SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Eau de vie de Bérude, Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier // Zwetschgen, Destillerie Steinauer, Eschen // Mirabellen 1998, Distillerie Zimmerli, Hallau // Landtwing Zwetschgen Suisse Garantie, Original Willisauer Zwetschgen, DIWISA, Willisau // Bühlerzwetschge, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Damasson AOP, Finition Rurale Interjurassienne, Courtéelle // Mirabellen, Getränke Fraefel, Hennau // URS HECHT Pfauenbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil // Zwetschgen, Häseli Martin und Charlotte, Gipf-Oberfrick // Bio Pflümli, Mirabelle, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Zwetschgen Berghof, Lateltin AG, Winterthur // Räber-Zwetschgen, Räber AG, Küssnacht am Rigi // Damassine, Sabine Ennesser & Pascal Erard, Pleujouse // Pflümli, Schüpfer Urs, Rain // Mirabelle, Stiftung Kartause Ittingen, Warth // Zwetschgenwasser, Zwetschgenwasser Haganta, Wirs-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil



### DAS MEINT WOLFGANG BOGNER

bis Dezember 2014, Barmanager Onyx Bar Hotel Park Hyatt, Zürich, heute Inhaber Tales Bar, Zürich

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Tradition und Qualität und Liebe zum Handwerk. Für mich ist es das Beste, was aus dem Ausgangsprodukt herausgeholt werden kann. All dies sollten wir uns täglich vor Augen halten und unsere Gäste, egal ob aus dem Inland oder dem Ausland, damit begeistern.

In meiner Hausbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Alte Pflaume, Williams, Mirabelle, Kirsch.

Mein persönlicher Lieblingscocktail mit einem Schweizer Edelbrand ist:

#### WILLIAM SOUR

4 cl	Williams
1 cl	Maraschino
3 cl	Limettensaft
1,5 cl	Zuckersirup

#### BASLER ZWETSCHGE

Eine Tafelzwetschge, die sich sehr gut zum brennen eignet, die Rinklin Hauszwetschge. Intensiv fruchtig, pflaumig, Zitrus und Zimt in der Nase. Ein süßlicher, vielschichtiger langer Abgang.

*La quetsche Rinklin est une quetsche de Bâle qui se prête très bien à la distillation. Fruit intense, prune, agrume et cannelle au nez. Fin de bouche avec une pointe de sucre, complexe et persistante.*

STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen  
[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

#### Z'GRAGGEN PFLÜMLI

Intensives, typisches Pflaumenaroma mit klarem Mandelton. In der Nase blumig und mit herbalen Noten. Im Gaumen Zimt und Heu. Ein vielschichtiger, samtiger, kräftiger Brand.

*Arôme de prune intense et typique avec une nette nuance d'amande. Florale avec notes herbacées au nez. Cannelle et foin au palais. Une eau-de-vie complexe, veloutée et corsée.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



#### BERUDGE

Die rote Mirabellensorte Berudge hat ganz kleine Früchte mit einer unglaublich ausgeprägten Aromatik. Duft nach Zwetschge, Dörrobst, Zimt, Vanille und Bittermandel. Im Abgang süßlich, vielschichtig und lang.

*Les fruits de berudge sont tout petits avec une palette d'arômes incroyablement prononcée. Fumet de pruneau, de fruits secs, de cannelle, de vanille et d'amande amère. Pointe de sucre, complexe, longue persistance.*

Stiftung Kartause Ittingen, Warth  
[www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)

#### MIRABELLENBRAND

Ein Touch von Welt bringt diese Mirabelle de Nancy mit. Fruchtig und blumig, würzig und herbal in der Nase. Ausgeprägte Frucht, Vanille und Zitrus dann im Gaumen. Vielschichtig und lang im Abgang.

*Cette mirabelle de Nancy apporte une touche de mondanité. Elle est fruitée et florale, épicee et herbacée au nez. Le fruit est prononcé, suivi de vanille et d'agrumes au palais. Complexité et longue persistance en fin de bouche.*

STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen  
[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

### L'AVIS DE WOLFGANG BOGNER

Barmanager de l'Onyx Bar à l'hôtel Park Hyatt à Zurich jusqu'en décembre 2014. Aujourd'hui propriétaire du Tales Bar à Zurich

Eau-de-vie fine suisse signifie dans mon esprit: Tradition, qualité et amour de l'artisanat. Pour moi, elles sont le sommet de ce qu'il est possible de tirer d'une matière première. Nous devrions garder tout cela en mémoire jour après jour et ravir nos hôtes avec ces produits, qu'ils soient suisses ou étrangers.

Dans mon bar, j'ailes spiritueux suisses que voici: De la vieille prune, de la poire Williams, de la mirabelle, du kirsch.

Mon cocktail préféré avec une eau-de-vie fine suisse s'appelle:

#### WILLIAM SOUR

4cl	de poire Williams
1cl	de maraschino
3cl	de jus de citron vert
1,5cl	de sirop de sucre

«Brenner des Jahres»  
«Distillateur de l'année»



Ivano Friedli-Studer

## STUDER DISTILLERIE, ESCHOLZMATT STUDER DISTILLERIE, ESCHOLZMATT

**10×GOLD / DE L'OR**



Distillerie Studer & Co AG

Distillerie, Freiheim, 6182 Escholzmatt  
T +41 (0)41 486 12 04  
F +41 (0)41 486 12 56  
info@distillery.ch, www.distillery.ch

Zur Auszeichnung «Brenner des Jahres» an der diesjährigen DistiSuisse trugen die Goldprämierungen von nicht weniger als 10 Produkten bei:

Studer Distillerie obtient la mention «Distillateur de l'année» à DistiSuisse 2015 grâce à pas moins de dix produits médailles d'or:

Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis» // Studer Original Swiss Absinthe // Studer Williams supérieur // Vieille Poire Williams «Réserve Baron Louis» // Studer Gravensteiner // Studer Framboise sauvage // Studer Wildhimbeergeist // Studer Kaffee Rahmliqueur // Studer Swiss Classic Vodka // Studer Swiss Classic Gin

Das Streben nach Neuem und der Wille, Aussergewöhnliches zu leisten, bilden seit Anbeginn das Fundament des traditionsreichen Hauses, wo bereits seit über 130 Jahren das Brennhandwerk gepflegt wird.

Heute präsentiert sich die Distillerie Studer & Co AG, die von Käthi und Ivano Friedli-Studer geführt wird, als ein modern geführtes, innovatives Familienunternehmen mit rund zehn Mitarbeitenden. Man beliefert den gehobenen Fachhandel, die hochstehende Gastronomie und eine anspruchsvolle Direktkundschaft in der ganzen Schweiz, aber auch viele Kunden in verschiedenen Märkten im Ausland.

Studer-Spirituosen werden nach überlieferten Geheimrezepten in einem streng überwachten und zeitintensiven Brennverfahren destilliert. Sorgfalt ist bei der Destillation von Edelbränden oberstes Gebot. So präsentieren sie sich in absoluter Reinheit und in ihrem typischen, vollen Aroma. Und so verschieden die Studer-Edelbrände auch sind, eines ist allen gemeinsam: Zum Brennen werden nur vollkommene Rohstoffe verwendet. Ob Früchte, Getreide, Kräuter oder Gewürze, alle Rohprodukte stammen aus verantwortungsbewusst kultiviertem Anbau. Ein besonderes Augenmerk wird bei den Studer-Produkten auf die Gestaltung von Etiketten und das Flaschendesign gelegt. Damit konnten schon zahlreiche Awards gewonnen werden. Dafür verantwortlich ist Käthi Friedli-Studer.

L'envie d'innover et la volonté de réaliser des choses extraordinaires sont depuis ses débuts les fondements de cette maison de tradition où l'on cultive l'art de la distillation depuis plus de cent trente ans.

Aujourd'hui, la Distillerie Studer & Co AG dirigée par Käthi et Ivano Friedli-Studer est une entreprise familiale gérée de façon moderne, innovante et occupant une dizaine de collaborateurs. L'entreprise fournit les bonnes maisons spécialisées, la gastronomie de haut niveau et la clientèle directe dans toute la Suisse ainsi que de nombreux clients dans divers marchés à l'étranger.

Les produits de la maison Studer sont obtenus selon des recettes secrètes et par un procédé de distillation prolongé. L'exécution soignée étant la première règle en distillation d'eaux-de-vie fines, cette gamme de produits se révèle d'une pureté absolue avec des arômes typiques et pleins. Malgré leur diversité, les eaux-de-vie fines de la Distillerie Studer ont pour point commun qu'elles sont produites exclusivement à partir de matière première irréprochable. Toutes les matières premières que ce soit, les fruits, les céréales, les herbes et les épices, sont issues de culture responsable. La réalisation des étiquettes et les flacons utilisés pour les produits de la Distillerie Studer font l'objet d'une attention particulière, ce qui a d'ores et déjà rapporté de nombreuses distinctions à l'établissement. Les conditionnements sont du ressort de Käthi Friedli-Studer.



Tony und Andreas Z'Graggen

«Brenner des Jahres»  
«Distillateur de l'année»



## SCHAUBRENNEREI Z'GRAGGEN, LAUERZ DISTILLERIE DE DÉMONSTRATION Z'GRAGGEN

**10×GOLD / DE L'OR**

**schaubrenni  
Z'GRAGGEN**

Schaubrennerei Z'GRAGGEN

Seestrasse 56, 6424 Lauerz  
T +41 (0)41 811 55 22  
F +41 (0)41 811 31 59  
info@zgraggen.ch, www.zgraggen.ch

Die Schaubrennerei Z'Graggen wurde schon mehrmals von der DistiSuisse als die «Brennerei des Jahres» ausgezeichnet. So auch in diesem Jahr, wo nicht weniger als 10 Produkte mit Gold ausgezeichnet wurden – ein neuer Rekord!

La distillerie de démonstration Z'Graggen a reçu plusieurs fois la distinction «Distillerie de l'année». Elle remporte pas moins de dix mentions «Or» en 2015, un nouveau record.

Z'GRAGGEN Himbeergeist // Z'GRAGGEN Pfirsich // Z'GRAGGEN Pflümli // Z'GRAGGEN Absinth // Z'GRAGGEN Theilersbirnen-Branntwein // Z'GRAGGEN Lauerzer Kirsch // Z'GRAGGEN Wildkirsch // L'EAU DE VODKA 1888 // ENGINE // Z'GRAGGEN Whisky Cream

Über 55 Schweizer Produkte, alles selbst produzierte Edelbrände und Liköre, bei denen kompromissloses Qualitätsdenken im Vordergrund steht, umfasst das Angebot der Schaubrennerei Z'Graggen. Zudem beliefert das Unternehmen auch in grossem Ausmass die Industrie. Kunden wie zum Beispiel Lindt & Sprüngli, Emmi, Camille Bloch zählen zu ihren langjährigen Kunden. Alle schätzen die hohe Qualität und die zuverlässige Belieferung.

Wie der Name schon sagt, ist die Schaubrennerei Z'Graggen – direkt am Lauerzer See gelegen – für jedermann, der sich dafür interessiert, offen. Jedes Jahr kommen einige Tausend Besucher und lassen sich das Brennhandwerk erklären und nutzen die Gelegenheit, die Produkte zu degustieren.

Innovation gehört zu einem der Leitgedanken der Brennerei Z'Graggen, wo die Brüder Tony und Andreas Z'Graggen das Zepter führen. So gehören sie zu den ersten Brennern in der Schweiz, die einen Whisky produzierten. Auch auf der Gin-Welle reiten sie erfolgreich mit und den Wodka, den sie produzieren, gehört zum Besten was in der Schweiz produziert wird. Viele weitere exklusive Spezialitäten wie Lindenblüten, Hollunder, Absinth, Tellis Apfel, Äntebüsi, Honig-Kräuter, Honig-Quitten, Nocino und Rigi-Alpenbitter runden das breite Sortiment ab.

La distillerie de démonstration Z'Graggen propose plus de cinquante-cinq eaux-de-vie et liqueurs issues de ses alambics. Leur production est guidée par une recherche de qualité qui ne souffre aucun compromis. L'entreprise fournit en outre de grandes quantités à l'industrie. Parmi ses clients de longue date, on trouve Lindt & Sprüngli, Emmi ou encore Camille Bloch. Ils sont unanimes à apprécier la haute qualité et les livraisons fiables.

Comme le dit la raison sociale, la distillerie de démonstration Z'Graggen située en bordure du lac de Lauerz est ouverte à quiconque s'y intéresse. Plusieurs milliers de visiteurs font chaque année le déplacement, se font expliquer l'art de la distillation et saisissent l'occasion de déguster les produits.

L'une des idées maîtresses à la distillerie Z'Graggen dirigée par les frères Tony et Andreas Z'Graggen étant l'innovation, ce n'est pas une surprise si elle fut l'une des premières distilleries de Suisse à produire un whisky. D'autres familles de produits dans lesquelles les frères Z'Graggen excellent sont le gin et la vodka, la leur étant l'une des meilleures de Suisse. De nombreuses spécialités exclusives, telles que tilleul, sureau, absinthe, la pomme de Guillaume Tell, Äntebüsi (assemblage de marc de pomme et de liqueur au cumin des prés), herbes au miel, coing au miel, nocino et bitter aux herbes des Alpes du Righi complètent le vaste assortiment.

«Brenner des Jahres»  
«Distillateur de l'année»



## HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI, STETTEN DISTILLERIE DE SPÉCIALITÉS HUMBEL

**7xGOLD / DE L'OR**



**HUMBEL**  
SCHNAPS SEIT 1918

**Humbel Spezialitätenbrennerei AG**  
Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten  
T +41 (0) 56 496 50 60  
F +41 (0) 56 4 96 50 62  
info@humbel.ch, www.humbel.ch

Zur Auszeichnung «Brenner des Jahres» an der diesjährigen DistiSuisse trugen die Goldprämierungen der folgenden

Produkte bei:  
*Si cette entreprise obtient la mention «Distillateur de l'année» à DistiSuisse 2015, c'est grâce aux produits médailles d'or que voici:*

Bio Williams // Gelbmöstler Bir (Birnenbrand) // Basler Langstieler (Kirsch) // Muscat bleu (Traubenbrand) Aargauer Rüeblibrand // Kikerikirsch (Eierlikör) // Clouds Gin

Die Aktivitäten der Spezialitätenbrennerei Humbel im aargauischen Stetten sind vielfältig. In dritter Generation brennt das Unternehmen aus eigenen und zugekauften Schweizer Früchten eine grosse Anzahl klassischer und innovativer Obstdestillate. Seit 1995 destilliert Humbel auch Obst nach den Richtlinien der Bio Suisse Knospe und ist Importeur und Exporteur einer breiten Palette von Bio- und Fair-Trade-Spirituosen. Als Lohnbrenner wird nach Kundenwunsch Schnaps gebrannt.

Gegründet wurde das Unternehmen 1918. Der Wechsel zur heutigen Generation fand 1991 statt. Die Cousins Lorenz und Beat Humbel arbeiten heute Hand in Hand. Sie formten aus dem traditionsreichen, soliden Betrieb ein innovatives Unternehmen. Ein Meilenstein dieser Entwicklung war zweifellos die Lancierung sortenreiner Kirschbrände. Auf eigenen Fruchtplantagen in Stetten wachsen ausschliesslich zur Destillation bestimmte Sorten wie Holunder, Mirabelle, roter Williams und Muscat-bleu-Trauben.

*Les activités de la distillerie Humbel à Stetten dans le canton d'Argovie sont variées. Aux commandes de l'entreprise, la troisième génération distille de nombreux spiritueux de fruits classiques ou innovants à partir de fruits suisses issus de sa propre production ou achetés à des tiers. Depuis 1995, la Distillerie Humbel transforme aussi des fruits selon les directives de Bio Suisse bourgeon et importe ou exporte une vaste palette de spiritueux BIO ou Fair-Trade. La distillerie à façon comble de son côté les désirs de tiers.*

*L'entreprise a été fondée en 1918 et la génération actuelle a repris le témoin en 1991. Aujourd'hui, les cousins Lorenz et Beat Humbel travaillent main dans la main. Ils ont fait de l'entreprise de tradition et solide une société moderne et innovante. À marquer d'une pierre blanche sur ce parcours: le lancement d'eaux-de-vie de cerise monovariétales. Les cultures fruitières situées à Stetten produisent des espèces et des variétés destinées exclusivement à la distillation, comme le sureau, la mirabelle, la poire Williams rouge et le raisin muscat bleu.*



«Brenner des Jahres»  
«Distillateur de l'année»



## SPEZIALITÄTENBRENNEREI ZÜRCHER, PORT DISTILLERIE DE SPÉCIALITÉS ZÜRCHER, PORT

**6xGOLD / DE L'OR**



Seit dem Jahr 1954 wird bei der Spezialitätenbrennerei Zürcher gebrannt. Zuerst mit einer fahrbaren Lohnbrennerei und seit 1968 mit fix installierten Brennapparaten. Heinz Zürcher baute während 35 Jahren das Sortiment an qualitativ hochstehenden Produkten laufend weiter aus und die Expansion führte dann auch dazu, dass die Räume immer enger wurden und ein Anbau erforderlich wurde. Aber auch die Brennapparate wurden bereits zweimal erneuert.

Sicher ein grosser Erfolg von Heinz Zürcher war der eigene Single Lakeland Malt Whisky im Jahr 2003. Und dieser Erfolg hält bis heute an. Seit dem 1. Juli 2004 führt Daniel Zürcher mit seiner Frau Ursula den Betrieb weiter. Und dies sehr erfolgreich. Als gelernter Weintechologe mit Meisterprüfung hatte Daniel Zürcher bereits Einsicht in die Welt des Brennens. Sein Onkel, Heinz Zürcher, brachte ihm noch weitere Finesse bei. Die Kunden – praktisch alles Privatpersonen aus allen Kreisen schätzen den persönlichen Kontakt mit Ursula und Daniel Zürcher.

Bereits zum zweiten Mal hintereinander zeichnet DistiSuisse dieses Jahr die Spezialitätenbrennerei Zürcher zum Brenner des Jahres aus. Sicher ein ganz toller Erfolg für das kleine Familienunternehmen.

**Zürcher**

**Spezialitätenbrennerei Zürcher**

Daniel und Ursula Zürcher  
Nägeligässli 7, 2562 Port  
T. +41 (0) 32 331 85 83  
info@lakeland-whisky.ch  
www.lakeland-whisky.ch

An der diesjährigen DistiSuisse wurden die folgenden sechs Produkte mit Gold ausgezeichnet:

*Si cette entreprise obtient la mention «Distillateur de l'année» à DistiSuisse 2015, c'est grâce aux produits médailles d'or que voici:*  
Single Lakeland Malt Whisky // Single Lakeland Malt Whisky Anniversary Edition // Kartoffel // Damasson rouge // Lakeland-Whisky-Dream // Mocca-Orangen-Likör

«Brenner des Jahres»  
«Distillateur de l'année»



## STREULI'S PRIVATBRENNEREI DISTILLERIE PRIVÉE STREULI

**6×GOLD / DE L'OR**



### STREULI'S PRIVATBRENNEREI

Patricia und Urs Streuli  
Rietwiesstrasse 139, 8810 Horgen  
T +41 79 209 73 07  
willkommen@streulis.ch  
www.streulis.ch

Zur Auszeichnung «Brenner des Jahres» an der diesjährigen DistiSuisse trugen die Goldprämierungen der folgenden Produkte bei:  
*Si cette entreprise obtient la mention «Distillateur de l'année» à DistiSuisse 2015, c'est grâce aux produits médailles d'or que voici:*  
Berner Rosen (Apfelbrand) //| Cassis Likör //| Schwarze Johannisbeere //| Gelbmöstler (Birnenbrand) //| Mirabellenbrand //| Baslerzwetschge

Vorzügliche Brände herzustellen ist eine Leidenschaft, die bei der Familie Streuli bereits seit 1869 geprägt wird. Qualität hat dabei absolute Priorität. Es werden nur vollreife, aromatische und gesunde Früchte, vorwiegend vom eigenen Hof hoch über dem Zürichsee, verwendet. Dort werden unter anderem rund 200, teilweise uralte, Hochstammobstbäume bewirtschaftet.

*La famille Streuli élaborer des eaux-de-vie d'excellence avec passion depuis 1869, sa priorité absolue étant la qualité. Seuls des fruits à pleine maturité, aromatiques et sains issus principalement de la ferme familiale sur les hauteurs du lac de Zurich sont transformés. L'exploitation cultive notamment quelque deux cents arbres haute-tige très vieux pour certains.*

*L'entreprise produit en spécialité surtout des eaux-de-vie monovariétales issues de variétés plus ou moins oubliées et quasi introuvables sur le marché. Selon la variété, les quantités sont très limitées, quelques-unes ne pouvant que sur un ou deux arbres. Ceci explique pourquoi les eaux-de-vie monovariétales de Streuli ne sont en vente qu'en très petites quantités (dix à trente flacons par variété). La production totale est de quelque deux mille bouteilles.*

*Chez Streuli, les technologies les plus récentes s'allient aux traditions anciennes pour tirer parti de leurs avantages. L'eau-de-vie de cerises élaborée en deux passes dans l'alambic vieux de plus de cent trente ans est donc plus riche au palais, tandis que le cassis issu des appareils ultra-modernes installés en 2011 présente un fruité plus fin et est plus harmonieux.*



«Brenner des Jahres»  
«Distillateur de l'année»



## KUNZ WEINGUT UND DESTILLERIE, MAIENFELD DOMAINE VITICOLE ET DISTILLERIE KUNZ

**4×GOLD / DE L'OR**



*Martin et Margrit Kunz-Keller ont repris l'entreprise familiale à Maienfeld en 1974. Ils ont alors ajouté une corde supplémentaire à leur arc sous forme d'un alambic mobile. Depuis, les époux Kunz-Keller ont fait évoluer la modeste distillerie ambulante, en une entreprise commerciale à succès connue loin à la ronde.*

*«Pourquoi importer des kiwis si de magnifiques framboises poussent dans le village voisin?» Martin Kunz-Keller met en pratique avec rigueur une philosophie simple. La quarantaine d'eaux-de-vie fines, de produits «vieille» et de liqueurs prouvent que la région est véritablement un paradis gourmand.*

*La qualité ne souffre aucun compromis et seuls des produits cueillis de frais dans la région sont transformés. Les travaux sont guidés par la devise «Je ne mets dans le tonneau que ce que je mangerais».*

*Depuis la reprise en 2013 par Carina et Reto Lipp-Kunz de l'entreprise familiale, la philosophie n'a guère changé. La distinction de «Distillateur de l'année» par DistiSuisse prouve le haut niveau de qualité.*



### KUNZ - Weingut und Destillerie

Carina und Reto Lipp-Kunz  
Fläscherstrasse 2, 7304 Maienfeld  
T +41 (0) 81 330 15 55  
F +41 (0) 81 330 15 44  
info@kunz-keller.ch  
www.kunz-keller.ch

An der diesjährigen DistiSuisse wurden die folgenden vier Produkte mit Gold ausgezeichnet:  
*Si cette entreprise obtient la mention «Distillateur de l'année» à DistiSuisse 2015, c'est grâce aux produits médailles d'or que voici:*  
Bianco (Marc) //| Fenchel //| Vogelbeeren //| Williams

# WHISKY- & GETREIDEDESTILLATE

## LES WHISKYS & LES DISTILLATS DE CÉRÉALES

Whisky ist das Wasser des Lebens. Schweizer Whiskysorten sind momentan noch ein Geheimtipp. Das wird sich aber rasch ändern, denn Schweizer Whisky ist durchaus eigenständig und ganz klar auf dem Vormarsch.

Le mot whisky dérive de l'expression gaélique qui signifie eau-de-vie. Pour le moment, les whiskies suisses restent un secret jalousement gardé par les connaisseurs. Mais c'est en train de changer, car le whisky suisse est une catégorie de produits à part entière en plein essor.



### FLEUR DE BIÈRE D'INTERLAKEN

Bierbrand aus ausgereiftem Bier. In der Nase getreidig, fruchtig, mit röstigen Aromen. Spürbare Malz- und Hopfennoten, etwas Karamell. Ein süßlicher, samtiger, vielschichtiger, würziger und kräftiger Abgang.

Eau-de-vie tirée d'une bière arrivée à maturité. Nez de céréales, fruité, avec arômes torréfiés. Notes de malt et de houblon perceptibles, un peu de caramel. Fin de bouche avec une pointe de sucre, veloutée, complexe, épicee et corsée.

Rugenbräu AG, Matten b. Interlaken, [www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)



### GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



#### OLD RIVER SUPERIOR

Ein sehr vollmundiger Whisky mit einer getreidigen, röstigen Note, begleitet von Rosinen und einer rauchig-holzigen Note. Vielschichtig, pfeffrig, harmonisch, und lang im Abgang.  
Whisky très charpenté avec une note de céréales torréfiées, accompagnée de raisin sec et d'une note fumée et boisée. Complex, poivré, harmonieux et longue persistance en fin de bouche.

Brauerei Aare Bier, Bargen  
[www.aarebier.ch](http://www.aarebier.ch)



#### SWISS HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY «ICE LABEL» EDITION I 2015

Vollmundiger Whisky mit einer getreidigen, würzigen und röstigen Note. Vielfältiges Aromenspektrum mit Rosinen und einer leicht rauchigen Note. Vielschichtig, harmonisch, herb und lang im Abgang.  
Whisky charpenté avec notes de céréales, d'épics et torréfiées. Spectre aromatique multiple avec du raisin sec et une légère note fumée. Complex, harmonieuse, astringente et longue persistance en fin de bouche.

Rugenbräu AG, Matten b. Interlaken  
[www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)



#### WINTER EDITION

Im Eichenfass gelagert, wirkt dieser Whisky leicht röstig, würzig, mit einer getreidigen Note. Riecht nach Rosinen, Honig, Vanille und Karamell. Stark sind seine rauchigen Noten und eine leicht herbe Pfeffrigkeit.  
Ce whisky élevé en fût de chêne laisse une impression torréfiée légère, épicee, accompagnée d'une note de céréal. Odeur de raisin sec, de miel, vanille et caramel. Ses notes fumées sont puissantes et accompagnées de poivre légèrement astringent.

Langatan Distillery AG, Aarwangen  
[www.langatan.ch](http://www.langatan.ch)



#### ROUCH WHISKY FASS 43

Rauchmalz aus Schottland ist das tragende Element. In der Nase röstige Noten und präsente Holzaromen. Auch Vanille, Rosinen, eine Rauchigkeit und etwas Gerste sind spürbar. Leicht herb und vielschichtig.  
Ce produit repose sur un fond de malt d'Écosse fumé. Au nez, notes torréfiées et arômes boisés bien présents. On perçoit également de la vanille, du raisin sec, de la fumée et un peu d'orge. Légèrement herbacé et complexe.

Brennerei Schwab, Oberwil  
[www.brennereischwab.ch](http://www.brennereischwab.ch)



#### SINGLE MALT FASS 34

Fünf Jahre im Eichenfass gelagert, präsentiert sich dieser Whisky. In der Nase eine leicht röstige Getreidenote. Am Gaumen zart rauchige Noten nach Vanille, Süßlich, saftig und sehr harmonisch im Abgang.  
Ce whisky a été élevé en fût de chêne pendant cinq ans. Note de céréal légèrement torréfiée au nez. Notes fumées délicates au palais, après la vanille. Pointe de sucre, juteuse et très harmonieuse en fin de bouche.

Brennerei Schwab, Oberwil  
[www.brennereischwab.ch](http://www.brennereischwab.ch)



#### WHISKY

Single Malt mit einer röstigen und leicht holzigen Note. In der Nase intensive Aromen nach Getreide, Feigen, Pfeffer, Heunoten, Karamell und Kaffee. Leicht trocknend, etwas pfeffrig, aber kräftig im Abgang.  
C'est un pur malt avec une note torréfiée légèrement boisée. Arômes intenses de céréal, figue, poivre, foin, caramel et café au nez. Légèrement astringente, un peu poivrée mais fin de bouche corsé.

Weinbau + Brennerei zur Krone, Malans  
[www.boner-wein.ch](http://www.boner-wein.ch)



Aromaräder von Agroscope gibt es für unterschiedliche Destillate, sie sind alle unter [www.distillate.agroscope.ch](http://www.distillate.agroscope.ch) zu finden.

Des roues des arômes d'Agroscope existe pour des distillats divers, on les trouve tous sous [www.distillate.agroscope.ch](http://www.distillate.agroscope.ch)



### DAS MEINT ELVIRA BACHANEK

Chef de Bar, Barkeeper of the year 2012

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Ein einzigartiges Frucherlebnis, deshalb ist unbedingt ein Distillery-Besuch zu empfehlen.

Drinks mit Schweizer Edelbränden sind für mich: ... stark im Kommen.

In meiner Hausbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Kirschlikör, Quittenlikör, Liköre, Williamslikör.

Mein persönlicher Lieblingscocktail mit einem Schweizer Edelbrand ist:

#### WILLI-SYMPHONIE

4cl Williamslikör  
3cl Mozart black  
2cl Sahne

Zubereitung: Alles zusammen shaken, in eine V-Shape abseihen und mit Schokoraspeln on the top garnieren.

### SINGLE LAKELAND MALT WHISKY ANNIVERSARY EDITION

Wunderbare Eichenfassnoten, leicht holzig, fruchtig mit schon sehr ausgereiften Aromen nach Rosinen, Feigen, Honig, Vanille und Karamell. Opulent im Gaumen. Süßlich, weich und vielschichtig.  
Magnifiques notes de fût de chêne légèrement boisées, fruitées accompagnées d'arômes très matures de raisin sec, figue, miel, vanille et caramel. Opulente au palais. Pointe de sucre, moelleuse et corpulence moyenne.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port  
[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)

### SINGLE LAKELAND MALT WHISKY

Komplexe, leicht holzige Getreidenote. In der Nase dann Dörrrost, Vanille und Karamell. Im Mund dezente Gerstenaromen mit einer feinen Holznote. Süßlich, weich und mit mittelstarkem Körper.  
Notes de céréales complexes, légèrement boisées. Puis fruits secs, vanille et caramel au nez. Arôme d'orge délicat avec note finelement boisée en bouche. Pointe de sucre, moelleux et corpulence moyenne.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port  
[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)

### L'AVIS DE ELVIRA BACHANEK

Cheffe de bar, «Barkeeper of the year» 2012

Eau-de-vie fine suisse signifie dans mon esprit: Une expérience fruitée unique, c'est pourquoi il faut recommander dans tous les cas une visite dans une distillerie.

Je trouve les préparations avec des eaux-de-vie fines suisses: en train de monter en flèche.

Dans mon bar privé, j'ai les spiritueux suisses que voici: De la liqueur de kirsch, de la liqueur de coing, de la liqueur de poire Williams

Mon cocktail préféré avec une eau-de-vie fine suisse s'appelle:

#### SYMPHONIE DE WILLI

4cl de liqueur de poire Williams  
3cl de Mozart black  
2cl de crème

Préparation: Agiter le tout au shaker, passer au chinois et parsemer de copeaux de chocolat.

### SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Flaner, Antica Distilleria Beretta dal 1792, Val Müstair // Old River Classic, Old River Premium, Brauerei Aare Bier, Bargen // Tsyri Zürcher Whisky, Brennerei Hans Erismann, Bachenbüelach // Single Malt, Fass 27, Brennerei Schwab, Oberwil // Luzerner Hinterländer Single Malt Whisky Nr. 7, Brennerei Stadelmann, Altiburon // Gossauer Single Malt, Freihof Brauerei, Gossau // Chicken Hill Whisky, Chicken Hill Whisky, Schottischen Rauchfass, Gourmet Metzgerei Limacher AG, Hünenberg // Our Beer Whisky, Hummel Spezialitätenbrennerei, Stetten // 10 Jahre LANGATUN, Langatan Distillery AG, Aarwangen // Swiss Highland Single Malt Whisky «CLASSIC», Rugenbräu AG, Matten b. Interlaken // Z'GRAGGEN Whisky Single Malt Classic, Z'GRAGGEN Whisky Single Malt 8-jährig, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauzer // 1815 / 13 Sterne, Sempione Distillery GmbH, Brig-Glis // Ascona Whisky, Terreni alla Maggia SA, Ascona // Single Malt Smoke, Single Malt Classic, Pinot Noir Cask, Weidhöfler, Ormalingen

# TRAUBENTRESTER-BRAND, 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 Traubentresterbrandes, 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 vinifères. 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.*



### GOLDAUSZEICHNUNGEN MENTIONS D'OR



#### ALTER MARC

Kräftig und fruchtbetont in der Nase mit leicht würzigen, leicht grünen und krautig-grasigen Noten. Etwas Vanille zeigt sich auch. Süsslich, leicht trocknend und vielschichtig im Abgang.  
*Corsée avec une note fruitée dominante au nez ainsi qu des notes légèrement épicees, de verdure, herbacées et de graminées. Présence d'un peu de vanille. Pointe de sucre, légèrement astringente et complexe en fin de bouche.*

Stiftung Kartause Ittingen, Warth  
[www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)



#### MARC VON PLANTA

Frische Holznoten, traubige, fruchtige, blumige und leicht röstige Aromen dann in der Nase. Gefolgt von Rosinen und einem dezenten Raucharoma. Vielschichtiger, harmonischer und starker Körper.  
*Notes boisées fraîches, arômes de raisin, fruités, floraux et légèrement torréfiés au nez. Puis apparaissent du raisin sec et un arôme fumé délicat. La corpulence est complexe, harmonieuse et prononcée.*

Plantahof, Landquart  
[www.plantahof.ch](http://www.plantahof.ch)



#### MARC RIESLING X SYLVANER

Sehr sortentypischer, zarter und frisch wirkender Tresterbrand aus RXS. In der Nase fruchtig, blumig, mit intensivem Traubenaroma, Dörrrost, Vanille und Pfeffer. Samtig, weich und vielschichtig im langen Abgang.  
*Eau-de-vie de marc issue de RXS très typique du cépage, délicate et donnant une impression de fraîcheur. Fruitée, florale au nez avec arôme de raisin intense accompagné de fruits secs, vanille et poivre. Veloutée, moelleuse et complexe avec longue persistance en fin de bouche.*

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil  
[www.gunzwiler-distillate.ch](http://www.gunzwiler-distillate.ch)



#### MARC GEWÜRZTRAMINER

Wunderbare Gewürztramineraromen, fruchtig, leicht herbal, mit würzigen Noten, begleitet von Rosinen und Dörrrost. Samtig und weich am Gaumen, von ausgewogener Harmonie, mit einem kräftigen Körper und langem Abgang.  
*Magnifiques arômes de Gewürztraminer, fruités, légèrement herbacés avec notes épicées, accompagnés de raisin et de fruits secs. Veloutée et moelleuse au palais, équilibre harmonieux, avec une corpulence prononcée et une longue persistance en fin de bouche.*

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil  
[www.gunzwiler-distillate.ch](http://www.gunzwiler-distillate.ch)



#### GRAPPA DI NEBBIOLO «SFORZATO»

Vielschichtiger, komplexer und eleganter Traubentrester aus der Nebbiolotraube. Frischfruchtige, kernige Aromen begleitet von Honig, Lakritze und Vanille. Ein kräftiger Körper, lang anhaltend im Abgang.

*Marc de raisin complexe, élégant issu du cépage Nebbiolo. Arômes de fruits frais, de pépins, accompagnés de miel. Régissons et vanille. Corpulence prononcée, persistante en fin de bouche.*

Casa Vinicola di Misani Pietro, Brusio, [www.ereditdimisani.ch](http://www.ereditdimisani.ch)



#### MARC

Reiffruchtiger Tresterbrand aus der Pinot-Noir-Traube. Röstige Noten, Rosinen, Zitrone, Lakritze, Vanille, Zimt und Malz dann in der Nase. Ein weicher, vielschichtiger und langer Abgang.  
*Eau-de-vie de marc de raisin Pinot noir à pleine maturité. Puis au nez, notes torréfiées, raisin sec, citron, réglisse, vanille, cannelle et malt. Fin de bouche moelleuse, complexe et persistante.*

Kohler Weine und Destillate, Schinznach-Dorf  
[www.kohler-weine.ch](http://www.kohler-weine.ch)



#### BIANCO

Kräftiger und intensiver, blumiger und fruchtiger Tresterbrand aus RXS und Chardonnay. In der Nase leicht röstige und rauchige Noten mit Düften nach Rosinen, Trockenfrüchten, Vanille und Kaffee. Vielschichtig im Abgang.  
*Eau-de-vie de marc de raisin RXS et Chardonnay corsée et intense, florale et fruitée. Légères notes torréfiées et fumées accompagnées de fumets de raisin et de fruits secs, de vanille et de café. Complexé en fin de bouche.*

KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld  
[www.kunz-keller.ch](http://www.kunz-keller.ch)



#### CUVÉE D'OR MARC

Eine überaus klare, ausgeprägte, traubige Beerenfrucht mit würzigen Noten. In der Nase Vanille, Karamell und etwas Pfeffer. Im Gaumen gehaltvoll, lang anhaltend, fein und komplex.  
*Fruit rouge très net, prononcé, évoquant le raisin; accompagné de notes épicées. Vanille, caramel et un peu de poivre au nez. Ample, longue, fine et complexe au palais.*

Siebe-Dupf Kellerei AG, Liestal  
[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

# TRAUBENBRAND LES EAUX-DE-VIE DE RAISIN

Zugegeben, ein Traubenbrand ist nicht unbedingt ein Klassiker. Trauben gehören aber zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschen. Genussreife Traubenbeeren bringen das volle Fruchtaroma und das typische Sortenbukett des Ausgangsmaterials in den Edelbrand.

*D'accord, les eaux-de-vie de raisin ne sont pas des grands classiques. Mais le raisin est l'une des plus anciennes plantes cultivées. Les grains de raisin à maturité transmettent à l'eau-de-vie fine leur plein arôme et le bouquet typique du cépage dont elle est issue.*



### SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT



#### SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Z'GRAGGEN Chardonnay, Schaumbrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
Vecchia Isabella, Vini & Distillati Angelo Delea SA, Losone



## Nüchtern und genau – auch nach 477 Flaschen\*

**Wir analysieren Ihre Spirituosen.**

\* Alle bei Distisuisse eingereichten 477 Spirituosen wurden vor der Prämierung vom *Labor Alkohol* des eidgenössischen Instituts für Metrologie METAS analysiert und zertifiziert. Nutzen Sie die Dienstleistungen des METAS auch für Ihre Produkte.

# 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 amyloacées spécifiques, en sucres et en principes amères qui sont l'essence de ces eaux-de-vie authentiques.*



### HOPFEN

Nicht Hopfen und Malz verloren ist bei diesem klassischen Edeldestillat. Es hat eine sehr fruchtige, sogar exotische Note, begleitet von herben Noten. Der Abgang ist dann süßlich, vielschichtig und mittel.

*Le houblon et le malt prennent du grade dans ce distillat noble et classique. Il a une note très fruitée, voire exotique, accompagnée de nuances herbacées. La fin de bouche avec une pointe de sucre est complexe et moyennement puissante.*

Stiftung Kartause Ittingen, Warth, [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)



### GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



#### LUZERNER HINTERLÄNDER KRÄUTER

Urtümlicher und bodenständiger Kräuter mit dezent Anis- und Zitrusnote. Auch herbare und würzige Aromen sind im Gaumen, leicht trocknend, mit mittelstarkem Körper.

*Eau-de-vie aux herbes originelle et authentique avec des notes d'anis et d'agrumes délicates. On trouve aussi des arômes herbacés et épices au palais; légèrement astringent, corpulence moyenne.*

Brennerei Stadelmann, Altiburon  
[www.schnapsbrennen.ch](http://www.schnapsbrennen.ch)



#### LUZERNER CHRÜTER- BRAND

Sorgfältig gebrannter, kräftiger und vielschichtiger Kräuter mit herben und würzigen Noten. Spürbare Anis-, Minze-, Lakritze- und krautig-heuige Noten begleiten den Gaumen.

*Eau-de-vie d'herbes distillée avec soin; corsée et complexe avec des notes herbacées et épices. Des notes d'anis, de menthe, de réglisse et herbacées-de foin accompagnent le palais.*

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil  
[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



#### ENZIAN BERGHOFF

Ein ausgeprägtes, charakteristisches Enzianaroma prägt diesen leicht würzigen und herben Brand. Begleitet von waldfälligen, torfigen Aromen. Vielschichtiger, mittlerer Körper.

*Cette eau-de-vie aux notes légèrement épicées et herbacées se caractérise par un arôme de gentiane soutenu. Accompagné d'arômes de sol forestier, de tourbe. Corpulence moyenne et complexe.*

Lateltin AG, Winterthur  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)

### SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Gentiane Kübler 46% vol., Blackmint SA, Mötiens // Burgermeister, Brennerei Abt, Hellikon // Kräuter, Destillaria Daguet GmbH, Illanz // Ueli's Enzian, Original Willisauer Chrüter, DIWISA, Willisau // Burgermeisterli, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Bure Chrüterbrand, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten // Chrüter Berghof, 500 ml, Lateltin AG, Winterthur // Chrüter du Valais, Louis Morand & Cie SA, Martigny // Räber-Chrüter, Räber AG, Küssnacht am Rigi // Z'GRAGGEN Chrüter, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz // Burgermeisterli, Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil

# LIKÖR LES LIQUEURS

Früher ein gesundheitsförderndes Elixier, heute soll er die Geschmacksnerven auf das Essen vorbereiten oder einen Schlusspunkt beim Menü setzen.

*Si autrefois elles passaient pour être des elixirs favorisant la santé, on en attend aujourd’hui qu’elles préparent les pupilles gustatives repas ou qu’elles en couronnent la fin.*



## LIQUOR DA JARVAS

Geheime Kräutermischung, die sich blumig und würzig zeigt. Intensive Noten nach Honig und verschiedenen Kräutern, begleitet von Bergheu und Wermut. Süss, samtig, vielschichtig und lang anhaltend.

*Assemblage d’herbes secret se révélant floral et épice. Notes intenses de miel et de diverses herbes, accompagnées de foin des montagnes et d’absinthe. Sucrée, veloutée, complexe et longue persistance.*

Destillaria Daguot GmbH, Ilanz, [www.daguot.ch](http://www.daguot.ch)



## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



### CORNIOLÒ

Angesetzt mit einem möglichst neutralen Destillat kommt der fruchtig-herbe Geschmack der Kornelkirschen voll zum Tragen. Leicht röstige Noten, begleitet von Schokolade und Vanille, komplex und anhaltend.

*L’infusion dans une eau-de-vie aussi pure que possible permet de mettre en évidence pleinement le goût de la cornouille. Notes torréfiées légères, accompagnées de chocolat et de vanille, complexes et persistantes.*

Vini Boldini SA, Monticello, [www.boldini.ch](http://www.boldini.ch)



### HOLUNDERBLÜTEN

Wie früher bei Oma. Naturbelassene, reife Holunderblüten als Likör mit intensivem Aroma, begleitet von einer Cassissnote. Ein sehr weicher Körper, süßlich, langer Abgang.

*Comme autrefois chez grand-maman. Fleurs de sureau à maturité naturelles en liqueur à l’arôme intense, accompagnées d’une note de cassis. Corpulence très moelleuse, pointe de sucre, persistante en fin de bouche.*

BRENNEREI RÜTTIMANN, Abtwil  
[www.brennerei-ruettimann.ch](http://www.brennerei-ruettimann.ch)



### BACIO, LIQUOR CARAMEL

Ein wahres Schmuckstück ist dieser süsse Karamell-Likör. Er besitzt eine wirklich cremige Konsistenz, röstige Aromen und nussige Noten. Auch Vanille ist mit dabei. Er kommt samtig und weich daher.

*Cette liqueur de caramel sucrée est un vrai joyau. Elle a une consistance vraiment crémeuse, des arômes torréfiés et des notes de fruits à coque accompagnées de vanille. Elle se présente veloutée et moelleuse.*

Destillaria Daguot GmbH, Ilanz  
[www.daguot.ch](http://www.daguot.ch)



### LEBKUCHEN LIKÖR

Lebkuchen Likör mit einem intensiven Aroma nach Anis und Nelken. Im Gaumen nussig, schmeckt nach Karamell, ist süßlich, vielschichtig und lang anhaltend.

*Liqueur de pain d’épices avec un arôme intense d’anis et de clou de girofle. Rappelle des fruits à coque, avec arôme de caramel, pointe de sucre, complexe et persistant au palais.*

Distillerie Seetal GmbH, Hohenrain  
[www.distillerie-seetal.ch](http://www.distillerie-seetal.ch)



### STUDER KAFFEE RAHMLIQUEUR

Gehaltvoller Cream mit leicht röstiger und würziger Note, ausgeprägtem Kaffearoma, begleitet von Karamell und Vanille. Süßlich, samtig, weich und lang anhaltend.

*Liqueur de whisky à la crème ample avec une légère note torréfiée et épicee, arôme de café marqué, accompagné de caramel et de vanille. Pointe de sucre, velouté et longue persistance.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



### SCHOGGI-CHILI-LIKÖR

Eine verführerische, ausgeprägte Kombination aus Schokolade und einer feinen Chilinote. Im Gaumen Karamell, Vanille und etwas Pfeffer. Komplex, stimmige Süsse, weich im langen Abgang.

*Combinaison séduisante de chocolat et d’une note de piment chili délicate. Au palais on trouve du caramel, de la vanille et un peu de poivre. Fin de bouche persistante complexe et moelleuse, avec une douceur harmonieuse.*

Distillerie Seetal GmbH, Hohenrain  
[www.distillerie-seetal.ch](http://www.distillerie-seetal.ch)



### ISOLA VERDE LIKÖR KÜMML

Kräftiger Likör mit herbem, ausgeprägten Kümmelgeschmack. Begleitet von würzigen und herben Noten wie Vanille und Zimt. Komplexer, süßlicher und sehr weicher mittelstarker Körper.  
*Liqueur corsée avec goût de carvi astringent prononcé. Accompagné de notes épicées et astringentes, comme la vanille et la cannelle. Corpulence moyenne complexe et très moelleuse avec une pointe de sucre.*

DIWISA, Willisau, [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)



### TUCANO COQUITO LIQUEUR COCOS

Willkommen in der Karibik. Die Kombination sanfter Süsse und ausgeprägter aromatischer Kokosnussaromen ist der Inbegriff dieses Likörs. Honig, Vanille und Schokolade vervollständigen das Ganze. Bienvenue dans les Caraïbes. La combinaison d’une douceur sucrée et d’arômes de noix de coco aromatiques caractérisent cette liqueur. Du miel, de la vanille et du chocolat complètent le tout.

DIWISA, Willisau, [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)



## DAS MEINT DIRK HANY

Barmanager, Widder Bar Zürich

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Tradition, Kultur, Geschichte, Handwerk. Drinks mit Schweizer Edelbränden sind für mich: Spannend, komplex, voller Aromen. In meiner Häusbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Grand Classico (Bitter), Vermouth, Kirsch, Vodka, Gin, Absinth, Schweizer Whisky.

Mein persönlicher Lieblingscocktail mit einem Schweizer Edelbrand ist:

### LA MERITO (WIDDER BAR CREATION)

3cl	Mezcal
1cl	Schweizer Kirsch
2,5cl	Limettensaft
2cl	Agavensaft
1	Himbeere



### GOLDSCHNEE ZIMT

Ein ausgeprägtes, charakteristisches Zimtaroma prägt diesen leicht würzigen Likör. Im Gaumen süßlich mit einem feinen Körper und einem vollmundigen, betörenden Abgang.

*Cette liqueur légèrement épicee est empreinte d’un arôme de cannelle soutenu caractéristique. Pointe de sucre au palais avec un corps subtil et une fin de bouche pleine et enchanteresse.*

Lateltin AG, Winterthur  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



### LIQUEUR DE FRAMBOISES

Harmonisch komponiert ist dieser Himbeerlikör. Er zeigt überaus fruchtige Noten und ein mildes Aroma von Himbeeren. Süß, weich, nicht allzu komplex und mit einem mittleren Körper.

*Cette liqueur de framboise est de composition harmonieuse. Elle révèle des notes extraordinairement fruitées et un arôme de framboise délicat. Sucrée, moelleuse, pas trop complexe avec une corpulence moyenne.*

Li-Coeurs d’Art, Uvrier  
[www.li-coeurs.ch](http://www.li-coeurs.ch)



### DOUCE DE COING

Die Aromatik ist geprägt von einer intensiven, überaus typischen Quitten-Note mit leicht röstigen Akzenten. Begleitet wird das Ganze mit Honig und Holunderblüten. Süß, vielschichtig und lang anhaltend.

*La palette d’arômes est marquée d’une note de coing intense et extraordinairement typique avec de légers accents torréfiés. Le tout es accompagné de miel et de fleurs de sureau. Sucré, complexe et longue persistance.*

Louis Morand & Cie SA, Martigny  
[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

## LAVIS DE DIRK HANY

Barmanager, Widder Bar Zurich

Eau-de-vie fine suisse signifie dans mon esprit: Tradition, culture, histoire, artisanat. Je trouve les préparations avec des eaux-de-vie fines suisses: Passionnantes, complexes, riches en arômes.

Dans mon bar privé, j’ai les spiritueux suisses que voici: Du Grand Classico (bitter), du vermouth, du kirsch, de la vodka, du gin, de l’absinthe, du whisky suisse.

Mon cocktail préféré avec une eau-de-vie fine suisse s’appelle:

### LA MERITO UNE CRÉATION WIDDER BAR

3cl	de mezcal
1cl	de kirsch suisse
2,5cl	de jus de citron vert
2cl	de jus d’agave
1	framboise



Schweiz. Natürlich.

# «Feine Schweizer Früchte für edle Schweizer Spirituosen.»



Bei uns dreht sich alles um Schweizer Früchte. Der Schweizer Obstverband (SOV) ist die offiziell anerkannte Branchenorganisation der Schweizer Obstproduzenten und -verarbeiter und der kompetente Ansprechpartner rund um frische und verarbeitete Früchte in der Schweiz. Mitglieder profitieren von Dienstleistungen rund um die Vermarktung, Qualitätssicherung, Werbung und Aus- und Weiterbildung.

**Schweizer Obstverband**  
Fruit-Union Suisse  
**Associazione Svizzera Frutta**  
[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)



[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

Find us on  
Facebook: [swissfruit](#)



## KÜSSNACHTER QUELLWASSER APFEL-LIQUEUR

Deutliche Apfelfrucht, frische, fruchtige Noten begleiten Pfeffer, Vanille und dezent herbale Aromen. Der Gaumen ist leicht trocknend, vielschichtig, mit einem mittelstarken Körper.

Fruit du pommier net, des notes fraîches et fruitées accompagnant des arômes de poivre, vanille et herbacées subtiles. Le palais est légèrement astringent, complexe, avec une corpulence moyenne.

Räber AG, Küssnacht am Rigi  
[www.raeberswiss.ch](http://www.raeberswiss.ch)



## Z'GRAGGEN WHISKY CREAM

Ein Whisky Cream mit einer würzigen, leicht holzigen Note. Intensive Vanilletöne, Kaffee und Dörrrost verzaubern dann den Gaumen. Vielschichtig, cremig, und lang anhaltend.

Équilibré avec une dominante d'orange intense en harmonie avec les arômes torréfiées de café et de chocolat bien présents. Sucré, complexe et harmonieux.

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



## MOCCA-ORANGEN-LIKÖR

Ausgewogen, mit einer intensiven Orangendominanz in Harmonie mit präsenten Röstaromen von Kaffee und Schokolade. Süß, vielschichtig und harmonisch.

Équilibré avec une dominante d'orange intense en harmonie avec les arômes torréfiées de café et de chocolat bien présents. Sucré, complexe et harmonieux.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port  
[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



## LAKELAND-WHISKY-DREAM

Kraftvoll, malzig und süß mit einer ordentlich röstigen, würzigen Note kommt dieser Whisky daher. Vanille, Schokolade und Holzaromen vervollständigen den Gesamteindruck.

Ce whisky est puissant, malté et sucré avec une bonne note torréfiée et épicee. L'impression générale est renforcée par des arômes de vanille, de chocolat et boisés.

Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port  
[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



## CASSIS LIKÖR

Ausgewogene Cassisaromen strömen aus. Eine fruchtige, sortentypische Fruchtnote bleibt ganz lange bestehen. Der lange Abgang ist ordentlich süß, komplex und weich.

Diffusion d'arômes de cassis équilibré. Persistance très longue d'une note fruitée typique de l'espèce. La fin de bouche persistante est bien sucrée, complexe et moelleuse.

STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen  
[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)



## EIERKIRSCH

Ein Eierkirsch wie er im Buche steht. Eine fruchtige, leicht würzige Note mit dezentem Kirscharoma und im Gaumen Karameel und Vanille. Harmonisch und lang anhaltend.

L'archétype du kirsch aux œufs. Note fruitée, légèrement épicee avec arôme de cerise subtile; caramel et vanille au palais. Harmonieuse et longue en bouche.

Wirz-Obstbau & Brennerei, Reigoldswil  
[www.wirz-obstbau.ch](http://www.wirz-obstbau.ch)



## ISOLA VERDE LIKÖR AMARETTO

Eine typische, intensive Bittermandelnote, begleitet mit Dörrfrüchten und Vanille, gefolgt von einem viskösen, bittersüßen, feinen Körper und einem anhaltenden Abgang.

Nez d'amande amère typique et intense, accompagné de fruits secs et de vanille; précède un corps visqueux, sucré-amère subtil et une fin de bouche persistante.

DIWISA, Willisau, [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

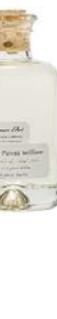


## KIKERIKIRSCH

Der letzte Schrei. Klassischer Eierlikör mit würzigen, leicht röstigen Noten. Im Gaumen dann intensive Vanillenoten, begleitet von Kaffee, Schokolade und Bittermandeln. Ein samtiger, weicher Abgang.

Le dernier cri. Liqueur aux œufs classique avec des notes épiciées, torréfiées légères. Puis au palais notes de vanille intenses, accompagnées de café, chocolat et amande amère. Fin de bouche veloutée, moelleuse.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stettlen  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



## LIQUEUR DE POIRES WILLIAM

Toller, frischer, dezent fruchtiger Duft mit leicht blumigen und würzigen Noten. Erinnert eins zu eins an Williamsbirnen. Im Mund betörendes Karamell, Vanille und ein süßer, vielschichtiger Abgang.

Superbe fumet frais, subtilement fruité avec des notes florales et épiciées. Rappele totalement les poires Williams. En bouche caramel enchanteur, vanille et fin de bouche avec une pointe de sucre, complexe.

Li-Coeurs d'Art, Uvrier, [www.li-coeurs.ch](http://www.li-coeurs.ch)



## GÉNÉPI DU VALAIS

Kräuterlikör aus dem Wunderkraut Génépi oder auf Deutsch Edelraute, die auf über 1500 Metern wächst. Herbale und würzige Noten mit erfrischendem Minzrama, begleitet von krautigen, pfeffrigen Noten.

Liqueur d'herbes à base de génépi. Cette plante miraculeuse pousse à plus de 1500m d'altitude. Notes herbacées et épiciées avec arôme de menthe, accompagnées de notes herbacées poivrées.

Louis Morand & Cie SA, Martigny  
[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'ARGENT

Cerisette Kübler, Blackmint SA, Mötiens // Honig Chrüter, Vieille Prune, BRENNEREI RÜTTIMANN, Abtwil // Cherry-Cream-Kirschlikör, Brunnenhof, Metzerlen // Seetal Rötel, Distillerie Seetal GmbH, Hohenrain // Studer Kirsche Liqueur, Studer Caramel Rahmliqueur, Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt // Isola Verde Likör Cafe Ristretto, DIWISA, Willisau // Quitte, Williams, Ernst Zuber AG, Arisdorf // Erdbeer Rahmlikör, Kindschi Söhne AG, Schiers // Chrütschwil, Cresta Swiss Chocolate Liqueur, Eiercognac Roffignac, Goldschnee Mandarin, Latelting AG, Winterthur // Liqueur d'abricot du Valais, Liqueur de Framboise, Louis Morand & Cie SA, Martigny // Swiss Highland Whisky Liqueur, Rugenbräu AG, Matten b. Interlaken // Z'GRAGGEN Chriesi-Likör, Z'GRAGGEN Tell Apfel, Z'GRAGGEN Honig-Chrüter, Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz // Rosoli, Alte Buure Zwätschge, Schürch Getränke AG, Rothenburg // Lakeland-Whisky-Chocolate-Dream, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port // Rosoli, STREULI'S PRIVATBRENNEREI, Horgen // Liquore Nocino Festivo di Ascona, Terreni alla Maggia SA, Ascona // Strega/Orangen-Likör, Quitten-Likör, Weidhöfer, Ormalingen

## NEWCOMER KATEGORIE 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.

In der Kategorie Gin konnten zwei Produkte mit der gleichen Punktzahl als Kategoriensieger ausgezeichnet werden.

*Le gin fait son entrée en scène, 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 Suissitude authentique, mais sans la réserve habituelle.*



### GIN 82

Parfümarteriger, fruchtiger, blumiger und würziger Gin. Präsenter Wacholder, Zitrus, Grapefruit und Orange in der Nase. Im Gaumen süßlich, vielschichtig und herb. Mittlerer Körper und langes Finale.

*Gin rappelant les eaux de parfum, fruité, floral et épice. Genièvre présent, agrume, pamplemousse et orange au nez. Pointe de sucre, complexe et astringente au palais. Corpulence moyenne; finale tout en longueur.*

Brauerei Falken AG, Schaffhausen, [www.falken.ch](http://www.falken.ch)



### STUDER SWISS CLASSIC GIN

Reich an Aromen wie Wacholder, Zitrus, Minze und Fenchel ist dieser Gin. Dezent krautige, blumige und herbale Noten dann im Gaumen. Ein ausgewogener, vielschichtiger, eleganter und starker Abgang.

*Ce gin est riche en arômes de genièvre, d'agrumes, de menthe et fenouil. Ils précédent des notes délicates d'herbes, florales et herbacées au palais. Fin de bouche équilibrée, complexe, élégante et puissante.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt, [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



KATEGORIEN SIEGER

### GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



#### GIN CLOUDS

Ein äusserst charaktervoller Gin, der seine typischen Wacholdernoten, begleitet von Zitrus, Orange und einer herben Kräuternote, optimal ausspielt. Er wirkt auch pur weich, vollmundig und zeigt grosse Vielschichtigkeit.

*Il s'agit d'un gin avec beaucoup de caractère qui met en jeu ce que l'on ne peut mieux ses notes de genièvre typiques, accompagnées d'agrumes, d'orange et d'une note d'herbes. Il laisse une impression moelleuse pure, charpentée et révèle une grande complexité.*

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



#### ENGINE

Feine Aromen nach Wacholder, Zitrus, Grapefruit und Orangen zeichnen diesen Gin aus. Fruchtige, blumige und würzige Noten dann im süßlichen, vielschichtigen und harmonischen Abgang.

*Ce gin se distingue par ses bons arômes de genièvre, citron, pamplemousse et orange. Notes fruitées, florales et épicées et fin de bouche avec une pointe de sucre, complexe et harmonieuse.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



### NGINIOUS! SWISS BLENDED GIN

Sehr komplex gewürzter, frischer Gin mit feinen Noten von Zitrus und Orange. In der Nase fruchtig, blumig, herbal. Im Gaumen süßlich, leicht austrocknend und mit einer zarten Bitterkeit. Vielschichtig und körperreich.

*Gin au goût frais, avec épice très complexe et notes délicates d'agrumes et d'orange subtils, un peu de pamplemousse et des nuances légèrement herbagées au palais. Complexé et corpulence généreuse.*

Ullrich Consulting, Rümlang  
[www.nginious.ch](http://www.nginious.ch)



### NGINIOUS! COCCI VERMOUTH CASK FINISH

Tiefgründige Wacholderaromen mit einer fruchtig-würzigen Note. Dezente Zitrus- und Orangenaromen, etwas Grapefruit und leicht herbale Töne im Gaumen. Komplex und lang anhaltend.

*Arômes de genièvre profonds avec une note fruitée épice. Arômes d'agrumes et d'orange subtils, un peu de pamplemousse et des nuances légèrement herbagées au palais. Complexé et long en bouche.*

Ullrich Consulting, Rümlang  
[www.nginious.ch](http://www.nginious.ch)



### DAS MEINT PABLO LÖHLE

Executive Chef Grand Hotel Trois Rois, Basel

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Qualität und Respekt der Natur. In der hauseigenen Patisserie des Les Trois Rois setzen wir verschiedene Schweizer Edelbrände ein. So zum Beispiel als Friandise eine Kirsche, so wie ein Luxus Mon cherie. In unserem Angebot und auf unserer Karte ist auch eine heiße Schokolade, «For Adults Only». Es handelt sich um eine heiße Schokolade welche mit schwarzer, sehr kakaohaltiger Schokolade zubereitet wird und mit einem Baselbiete Kirsch verfeinert wird.

Mein persönlicher Genussmoment mit einem Schweizer Edelbrand: Ich persönlich genieße Schweizer Edelbrände am liebsten mit einem Fondue oder mit einem schönen Kaffee.

In meiner Hausbar befinden sich die folgenden Schweizer Spirituosen: Zahlreiche Schweizer Edelbrände wie zum Beispiel ein Baselbiete Kirsch oder ein Apricotine aus dem Wallis.

Anzeige

modelgroup.com

**Sympathisanten**  
DistiSuisse

**Antapin**  
ETIQUETTES MARSENS

**Baldinger**  
Druck- und Verpackungslösungen

**CARINI**  
Druck- und Verpackungslösungen

**PAGO**  
A company of Fuji Seal

**ROUVINEZ**  
Sierre

**SCHELLING**  
PACK PRINT DISPLAY

**MODEL**

# SONDERSORTEN LES SPÉCIALITÉS

Destillate aus ganz speziellen Obstsorten, Gemüsen, Gewürzen und sonstige Exoten, die nicht ins Schema 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.



## L'EAU DE VODKA 1888

Der meistverkaufte Branntwein der Welt ist Wodka. Hier ein blumiges, getreidiges, aromatisches Beispiel. In der Nase eine dezente Zitrusaromatik. Süßlich, samtig, vollmundig und lang anhaltender Abgang.

*L'eau-de-vie la plus vendue au monde est la vodka. En voici un exemplaire floral, avec un goût de céréales et aromatique. Arôme d'agrumé délicat au nez. Pointe de sucre, veloutée, charpentée et persistante en fin de bouche.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz, [www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



## UELI'S WACHOLDER

Er duftet angenehm nach frischem Wacholder und hat eine würzige Note. Es zeigt sich eine dezente Krautigkeit in der Nase. Süßlich, weich, aber mit starkem Körper.

*A un fumet agréable de genièvre frais et une note épiceée. Le nez révèle une herbaïté subtile. Avec une pointe de sucre, moelleuse mais corpulence prononcée.*

DIWISA, Willisau, [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

## EAU-DE-VIE DE VIN

Eine beerig-traubige Aromatik mit leicht holzigen Noten hat dieser Weinbrand. In der Nase Dörrrost, Rosinen, Vanille und Schokolade. Im Gaumen samtig, sehr weich, vielschichtig und mit einem langen Abgang.

*Cette eau-de-vie de vin présente une palette d'arômes de fruits rouges et de raisin avec des notes légèrement boisées. Fruits et raisin secs, vanille et chocolat au nez. Veloutée au palais, très moelleuse, complexe, avec une longue persistance en fin de bouche.*

Rebgut Balthasar, Hünikon bei Neftenbach, [www.rebgutbalthasar.ch](http://www.rebgutbalthasar.ch)



## SAMBROG CASK STRENGTH

Komplexe Aromatik mit edlen Merlotnoten, unterlegt mit Honig, präsenten Vanillenoten und Karamell. Begleitet rauchig-röstige, würzige und traubige Noten.

*Palette d'arômes complexe avec des notes de Merlot nobles, miel sous-jacent et présence de notes de vanille et de caramel. En accompagnement des notes fumées et torréfiées, épiceées et de raisin.*

Vini Boldini SA, Monticello, [www.boldini.ch](http://www.boldini.ch)

## KARTOFFEL

Das Aroma dieses Kartoffelbrandes erinnert an frisch gekochte Kartoffeln. Er ist erdig, waldig, torfig und herbal. Im Gaumen robust, herb, süßlich, samtig und mit langem Kartoffelnachhall.

*L'arôme de cette eau-de-vie de pomme de terre rappelle des pommes de terres que l'on vient de cuire. Il est terreaux, forestier, tourbeux et herbacé. Au palais, cette liqueur est robuste, astringent, avec une pointe de sucre, veloutée et une fin de bouche persistante de pomme de terre.*

Spezialitätenbrennerei Zürcher Port, [www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



## Z'GRAGGEN PFIRSICH

Ein intensiver und frischer Duft nach vollreifen Pfirsichen. Gut strukturierter Pfirsichton mit etwas Honig und leicht blumigen Noten. Frisch, lebendig, samtig und weich im saftigen und lang anhaltenden Abgang.

*Parfum intense et frais de pêches cueillies à pleine maturité. Fumet de pêche bien structurée avec un peu de miel et des notes légèrement florales. Fraîche, vivante, veloutée avec une fin de bouche juteuse et persistante.*

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz, [www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)

## SILBERAUSZEICHNUNGEN MENTIONS D'ARGENT

Luzerner Alpenbitter, DIWISA, Willisau, Z'GRAGGEN Rigi Alpenbitter, Z'GRAGGEN, Lauerz, Weinbrand, Weingut am steinig Tisch, Thal

## GOLDAUSZEICHNUNGEN / MENTIONS D'OR



### HÄRDÖPFLER BINTJE

Ein Genuss sind Kartoffeln nicht nur auf dem Teller, sondern, als Brand. In der Nase zeigt er ausgewogene Kartoffelnoten, Karamell, Lakritze und eine leichte Blumigkeit. Im Gaumen sehr weich, süßlich, komplex und anhaltend.

*Les pommes de terres ne sont délicieuses pas que sur l'assiette, mais aussi sous la forme d'eau-de-vie. Au nez, on découvre des notes équilibrées de pomme de terre, caramel, réglisse et une légère floralité. Très moelleuse, avec une pointe de sucre, complexe et persistante au palais.*

Brennerei Hans Erismann, Bachenbülach, [www.brennerei-erismann.ch](http://www.brennerei-erismann.ch)



### STUDER SWISS CLASSIC VODKA

Angenehme Getreidearomen, begleitet von dezenten Honig- und Zitrusnoten zeichnen diesen Wodka aus. Im Gaumen etwas eindimensional, süßlich, weich und mit mittlerem Körper.

*Cette vodka se distingue par ses arômes de céréales agréables, accompagnés de notes de miel et d'agrumé subtiles. Manque un peu d'envergure au palais, pointe de sucre, moelleux et corpulence moyenne.*

Distillerie Studer & Co AG, Escholmatt, [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



### UELI'S HERDÖPFELER

Qualitativ einwandfreie, heimische Kartoffeln sind die Ausgangslage für diesen Kartoffelbrand. Reintönige herbale und blumige Noten, erdig, Hefeton und eine dezente Rauchigkeit. Süßlich und vollmundig.

*Le pré requis pour obtenir cette eau-de-vie de pomme de terre est de disposer de pommes de terre indigènes de qualité irréprochable. Notes herbacées et florales pures, arôme terreaux, nuance de levure et fumée subtile. Charpentée avec une pointe de sucre.*

DIWISA, Willisau, [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)



### LUZERNER HINTERLÄNDER HÄRDÖPFELER

Ein erstklassiges Rohprodukt ist Voraussetzung für diesen Kartoffelbrand. In der Nase erdig, blumig, frisch gekochte Schalenkartoffeln, Muskatnuss. Im Abgang süßlich, vielschichtig und harmonisch.

*Pour obtenir une telle eau-de-vie de pomme de terre, il faut disposer d'une matière première de toute première qualité. Terreaux, floral au nez; pommes de terre en robe des champs fraîchement cuites, noix de Muscade. Légèrement sucrée, complexe et harmonieuse en fin de bouche.*

Brennerei Stadelmann, Altbüron, [www.schnapsbrennen.ch](http://www.schnapsbrennen.ch)



### AARGAUER RÜEBLIBRAND

Eine Geschmackskonzentration par excellence ist dieser vollaromatische Rüeblibrand. Er riecht nach frischen Karotten, Fenchel, Pfeffer, Lakritze und etwas Kraut. Blumige Noten, herb und mit einem ausgewogenen Abgang.

*Cette eau-de-vie de carotte avec son arôme plein est un concentré de goût par excellence. Elle a un odeur de carotte fraîche, fenouil, poivre, réglisse et un peu d'herbes. Notes florales, astringente avec une fin de bouche équilibrée.*

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



### FENCHEL

Das Gute liegt ja so nah. Dieser Fenchelbrand hat ein typisches, intensives Sortenaroma. Er riecht würzig, zeigt etwas Waldboden, Lakritze und eine leichte Krautigkeit. Süßlich, weich und ordentlich anhaltender Abgang.

*Cette eau-de-vie de fenouil a un arôme spécifique intense. L'odeur est épiceée et révèle un peu de terre de forêt, de la réglisse et une légère herbagéité. Elle a une pointe de sucre, est moelleuse et assez persistante en fin de bouche.*

KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld, [www.kunz-keller.ch](http://www.kunz-keller.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](http://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](http://laeser.com)

**LÄSER**  
Druckt. Verpackt. Begeistert.

# 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 Brennhafen.

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.

### GOLDAUSZEICHNUNGEN

#### MENTIONS D'OR



##### DETTLING WILDKIRSCHE

Eine wahre Rarität, diese wilden Kleinstkirschen. Der Duft nach Marzipan steigt sofort in die Nase. Etwas Lakritze, eine nussige Note und ein kräftiger Körper finden sich im Gaumen wieder. Langer Abgang.

Une véritable rareté, ces cerises sauvages minuscules. Le fumet de pâte d'amande monte au nez immédiatement. On retrouve au palais un peu de réglisse, une note de noix et une corpulence prononcée. Longue persistance en fin de bouche.

Arnold Detting AG, Brunnen  
[www.detting.ch](http://www.detting.ch)



#### KATEGORIEN SIEGER



##### ZUGER WILDKIRSCH

Kleinkalibrige Wildkirschen mit wenig Fruchtfleisch, dafür mit ausgeprägten Kirsch- und leicht röstigen Steinnoten. Kräftiger Bittermandel im vielschichtigen, anhaltenden Abgang.

Cette petite cerise compense sa faible camosité par un arôme de cerise et de noyau légèrement torréfié prononcé. La fin de bouche complexe et persistante contient de l'amande amère corsée.

Bauernhofbrennerei Röllin, Baar



##### WALD HOLUNDERBRAND

Ein intensives, leicht herbales, würziges Holunderaroma in der Nase. Blumige, beerige und Holunderblütennoten, dann im herben, leicht sauren, komplexen mittelstarken Körper.  
Arôme de sureau intense, légèrement herbacé et épice au nez. Notes de sureau florale, de fruits rouges; puis corpulence moyenne, astringente, légèrement acide et complexe.

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil  
[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)

### VOGELBEEREN

Eine würzige Vogelbeere mit ausgeprägter Bittermandelnote und beerigen Aromen. Wohltuende Intensität, feine Würznuancen, kraftvoll, fordernd, mit ausserordentlicher Vielschichtigkeit.

Fruit du sorbier épice avec une note d'amande amère prononcée et des arômes de fruits rouges. Intensité bienfaisante, nuances d'épices subtiles, puissante, exigeante, d'une complexité extraordinaire.

KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld, [www.kunz-keller.ch](http://www.kunz-keller.ch)



##### WEGGISER WILDPFLÜMLI

Ein sehr fruchtiges Wildpflümli namens Damassine mit nuanciert raffinierten Bittermandelnoten, würzig und mit einem Hauch von Trockenfrüchten im Gaumen. Harmonischer, vielschichtiger Körper.  
Petite prune sauvage très fruitée appelée damassine avec des notes d'amande amère finement nuancées; épice, avec une touche de fruits secs au palais. Corpulence harmonieuse et complexe.

Brennerei Stalder, Weggis  
[www.brennereistalder.ch](http://www.brennereistalder.ch)



##### Z'GRAGGEN WILDKIRSCH

Kraftvolle Wildkirsche, würziger, intensiver Geschmack nach reifen Sauerkirschen. Im Gaumen der charakteristische Marzipanton (Bittermandel). Karamell, Schokolade und ein vielschichtiger Abgang.  
Merise puissante; goût épice et soutenu de cerise acide mûre. Note de pâte d'amande (amande amère) caractéristique au palais. Caramel, chocolat et fin de bouche complexe.

Schaubrennerei Z'GRAGGEN, Lauerz  
[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



# HERZLICHEN DANK UN GRAND MERCI

Die DistiSuisse 2015 ist zu Ende. Ohne das intensive Engagement von vielen Personen und Institutionen wäre diese Veranstaltung nicht durchführbar. Herzlichen Dank!

DistiSuisse 2015 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 PARTENAIRE PRINCIPAUX

Eidg. Alkoholverwaltung, Bern  
Schweizer Obstverband, Zug  
Eidg. Institut für Metrologie METAS, Bern  
Agroscope, Wädenswil  
Univerre / Prouva, Sierre

#### PARTNER / NOS PARTENAIRE

Läser AG, Gontenschwil  
T&P GmbH, Attendorf (D)  
Model AG, Weinfelden  
Collotype Labels Suisse, Bevaix

#### SYMPATHISANTEN / NOS SYMPATHISANTS

Autajon Etiquettes, Châtel-St-Denis  
Max Baldinger AG, Rümlikon  
Domaines Rouvinez, Sierre  
Etiquetten Carini GmbH, Lustenau (A)  
Pago AG, Grabs  
Schelling AG, Rapperswil

#### MEDIENPARTNER / NOTRE MÉDIA PARTENAIRE

R. ZOTTER & PARTNER, Stans  
Herausgeber Broschüre DistiSuisse 2015

#### JUOREN UND JURORINNEN DER DIESJÄHRIGEN DISTISUISSE / JUGES À DISTISUISSE 2015

Raphael Briner, Judith Brunschwiler, Rita Büchel, Julien Durcuet, Victor Egger, Thomas Ehrlam, Josiane Enggasser, Sabine Ennesser, Christian Guyot, Christian Gyax, Tobias Hauser, Dorly Hunkeler-Amstutz, Cédric Koller, Max Kopp, Margrit Kunz-Keller, Thomas Lüscher, Urs Lüthy, Georges Morard, Gabriela Perret, Fabrizio Pina, Daniel Pulver, André Richiger, Marc Rohner, Mike Schütz, Claude Schaffter, Andi Spichtig, Urs Streuli, Guy Terrier, Marcus Ulber, Florian Walpen, René Wanner, Stephan Wigger, Patrick Zbinden, Tony Z'Graggen, Daniel Zürcher

#### KEINE GOLDAUSZEICHNUNGEN / PAS DE MENTIONS D'OR

In den Kategorien Aprikosen- und Quittenbrand konnten in diesem Jahr durch die DistiSuisse keine Goldauszeichnungen verliehen werden. Die erzielten Resultate reichten aber zu den folgenden Silberauszeichnungen

Cette année, Distisuisse s'est trouvé dans l'impossibilité de décerner des mentions Or dans les catégories Eaux-de-vie d'abricot et Eaux-de-vie de coing. Les résultats obtenus ont néanmoins débouché sur les mentions Argent ci-dessous:

#### SILBERAUSZEICHNUNG APRIKOSENBRAND MENTION D'ARGENT CAT. EAU-DE-VIE D'ABRICOT

Abricotine Morand, Louis Morand & Cie SA, Martigny

#### SILBERAUSZEICHNUNG QUITTENBRAND MENTIONS D'ARGENT CAT. EAU-DE-VIE DE COING

URS HECHT Quittenbrand, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil  
Quitte, KUNZ Weingut und Destillerie, Maienfeld



### DAS MEINT FRITZ ETTER

Direktor Eidg. Alkoholverwaltung, Bern

Für mich bedeuten Schweizer Edelbrände: Schweizer Edelbrände sind für mich etwas Besonderes, weil ich weiß, dass sie aus feinsten, vollkommen ausgereiften Früchten, die an besten Schweizer Lagen gewachsen sind, hergestellt werden. Mit grosser Sorgfalt von Fachleuten gebrannt, bilden diese einheimischen Früchte die Grundlage für einen exquisiten Edelbrand, der seinen wahrhaftigen Charakter durch ein grossartiges Bouquet naturreinen Genusses aufs Schönste entfalten kann.

Ich genieße Schweizer Edelbrände: Weil ich weiß, wie viel Aufwand und «Herzblut» jeweils hinter jedem Tropfen Edelbrand steckt und mich die Qualität der heute auf dem Markt erhältlichen einheimischen Produkte überzeugt. Zudem möchte ich mit der Wahl von einheimischen Edelbränden einen kleinen Beitrag zur Erhaltung dieses Gewerbes leisten.

In meiner Hausbar stehen die folgenden Schweizer Edelbrände: Da unsere Gäste in der Regel um meine beruflichen Aktivitäten wissen, richtet sich der Blick nach einem feinen Essen jeweils auf unseren alten, aus dem Jahre 1731 stammenden Schrank. Darin verbergen sich einige hervorragende Edelbrände, die teilweise nach überlieferten Geheimrezepten in einem streng überwachten und zeitintensiven Brennverfahren destilliert werden sind. DistiSuisse hat die für die Edelbrandprämierung 2015 zugelassenen Proben in 17 Hauptkategorien aufgeteilt. Ich kann aus unserer Hausbar je einen Edelbrand dieser 17 Hauptkategorien zur Verkostung anbieten.





Vous n'êtes pas seul.  
Alors, nous vous aidons à devenir unique.

**Univerre félicite tous les lauréats du  
championnat du DistiSuisse 2015**

Sie sind nicht allein.  
Wir helfen Ihnen, einmalig zu werden.

**Univerre gratuliert allen Gewinnern der  
DistiSuisse Prämierung 2015**



Univerre votre partenaire pour la décoration et la valorisation  
de vos emballages en verre et verres de table.

Univerre Ihr Partner für die Dekoration und Veredelung  
von Glasverpackungen und Trinkgläser