



Ein frischer, lebendiger Sturm in der Gin-Welt –

## New Western Style

Foto: KATHRIN PRZEWOONIK

Was sich in den letzten Jahren am Gin-Sektor getan hat, ist eigentlich unglaublich. Manche versuchen, auf einen fahrenden Zug aufzuspringen, manche glauben, das Rad neu erfinden zu können. Doch (fast) jeder tut es – ein „gewinnverdächtiges“ Produkt kreieren: Der spezialisierte Whisky-Brenner experimentiert mit Gin.

Der passionierte Obst-Destillateur versucht ebenso sein Glück. Wer glaubt, es wissen zu wollen, begibt sich auf den glatten Wacholder-Parcours. Und Geld verdienen – schon jetzt und werden es weiterhin – alle, die immer schon Gin im großen Stil hergestellt haben und der Spezialisierung treu geblieben sind.

Nischenprodukte – ob in der vegetabilen, der floralen oder der klassischen Zitruslinie – haben ihre Berechtigung, ihre Erzeuger werden ganz sicher den passenden Deckel für den Gin-Topf finden. Denn Vielfalt belebt das Geschäft – und trifft „ganz nebenbei“ die ausgefallensten Gin-Wünsche. Eine neue Stilrichtung, der New Western Style Gin, ist eindeutig im Vormarsch, weil man den Trend und den Zeitgeschmack treffen sowie die Spielweise für Gin-Experimente voll ausreizen

will. New Western Style Gin ist eine aromatische Gin-Version, die man so beschreiben könnte: Botanicals schwimmen in der Aromatik mit der Wacholder-Komponente, die gegenüber dem London Dry Gin nicht dominant sein muss.

Somit gehört ein zu Wacholder-lastiger New Western Style Gin in die Gruppe der London Dry Gins. Doch was gilt für einen Verkoster, wenn kein Wacholder erkennbar ist? Wie lässt sich bei Zweifelsfällen oder „Grenzgängern“ differenzieren und fair bewerten. Nur ein klares Briefing und eine strikte Definition ist Basis für eine Jury, um in diesem schwierigen sensorischen Bewertungsbereich nachvollziehbare Urteile fällen zu können. Sind in einer Gruppe bzw. Kategorie 100 Produkte zu beurteilen, so muss es Abstufungen zwischen

Doppel-Gold und Bronze geben. Nicht jeder Gin-Produzent kann erwarten, dass nur sein Produkt die höchste Bewertung verdient. So wie Obstbrenner müssen sich die Vertreter der neuen und jungen Gin-Generation daran gewöhnen, dass ihre Produkte aufgrund von Definitionen differenziert bewertet werden müssen.

In diesem Gin-Segment läuft man allerdings Gefahr, sich von der klassischen Gin-Stilistik beziehungsweise Wacholder-Aromatik so weit weg zu entwickeln, dass es sich im Kern nicht mehr um Gin im traditionellen Sinn handelt, sondern um eine Gewürz- und Kräuter-Spirituose. Wird das Prädikat Gin verwendet, so sollte auch die aromatische Anlehnung an dieses traditionsreiche Getränk respektiert werden.

Weltprämierter Gin aus der wahrscheinlich kleinsten Destillerie der Welt

## Château Steinle Manufaktur

Frank Steinle ist Betriebswirt und Marketingfachwirt – und ein großer Liebhaber von handgefertigten Produkten, guten Speisen, ebensolchen Weinen und bestem Gin. 2013 entstand die Idee für die ersten Produkte. Seine Philosophie ist klar: Wirklich gute Produkte können nicht massenweise industriell gefertigt werden. Sie können nur auf der Basis hochwertiger Ingredienzien entstehen, bei denen man weiß, woher sie stammen, wie sie erzeugt und verarbeitet werden. Manufakturen sind die Zukunft: Qualität vor Quantität!



Hier ist alles Handarbeit: das Mörsern der Botanicals, das Brennen über echtem Feuer, die Abfüllung, das Etikettieren und Nummerieren der Flaschen. „Wir verwenden hochwertigen Alkohol auf Weinbasis und keine Zusatzstoffe. In den Gins stecken 100 % der ätherischen Öle der Botanicals.“ Herrlich Gin ist ein geradliniger London Dry Gin mit 28 Botanicals, Bayrisch Gin ist ein

zünftiger Bavarian Dry Gin mit hopfig-malziger Würze und 32 Botanicals, mit etwas Zirbenholz verfeinert, Pinkcat Gin ist ein herber, frisch-fruchtiger Old Tom Gin mit 29 Botanicals und der original Ulmer Gin (eine geschützte Marke) ist ein fein abgestimmter London Dry Gin mit 20 Botanicals.

Dieses Jahr ist die Manufaktur mit ihrer zweiten Auftragsarbeit dabei: Der Honig Gin ist ein London Dry Gin mit 10 Bio-Botanicals, der Biohonig wird in Handarbeit in Ulm von der Firma Bienesto hergestellt. Zudem präsentiert wird der Herrlich Blue Magic Dry Gin mit 29 Bio-Botanicals. Dieser ist mit Gewürzen veredelt und verwandelt sich mit Tonic von Königsblau in Violett.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für Bayrisch Gin und Honig Gin, Silver für Herrlich Gin Blue Magic, Ulmer Gin, Herrlich Gin und Pinkcat Gin.

Foto: KATHRIN PRZEWOONIK / Château Steinle Manufaktur



### Hittiste bester New Western Style Gin

92,3 WOB-Points - BAYRISCH GIN 2021 - Gold  
Château Steinle Manufaktur, Deutschland, 89233 Neu-Ulm,  
[www.chateau-steinle.de](http://www.chateau-steinle.de)

**Duft:** Stilvolles Wacholder-Zitrus Bild, Orange, Limette, Pfefferminze, zart wurzelig, Ingwer, Angelika, recht viel Kardamon, Vanille, Muskatnuss, Thymian, Pfeffer, Orangenblüten.

**Geschmack:** Eine aromatische Kopie des Duftes, recht fruchtig-saftig, Wacholderbeeren, sehr viel Zitrusnoten, Orangen, Cassis, stark schalige Stilistik, Koriander, Zimt, Anis, Nelken, Piment, Pfefferminze, Pfeffer Touch, feine Chili-Ingwer-Schärfe, zart Lavendel, deutliche Alkoholsüße, kompakt, dichter Körper, schöne Länge, leicht wärmendes Finale.

92 WOB-Points - Aura Gin Karbun 2021 - Gold

Aura proizvodni d.o.o., Kroatien, 52420 Buzet, [www.aura.hr](http://www.aura.hr)

**Duft:** Ein sehr spannender Wacholderbeeren- und Botanical-Bogen, etwas koniferig-harzig, nussig-zapfig, Zitrus, Kumquat, Grapefruit, Kampfer, feine, getrocknete Wiesenkräuter, etwas grüner Hintergrund, Pfefferminze, leicht beerige Anklänge, Brombeere, Erdbeere, Koriander, Pfeffer, wurzelig, Angelika, Enzian.

**Geschmack:** Aromatisches Spiegelbild am Gaumen, typische Stilistik, wacholderige Basis, kernig-nussig, saftig, Pinienkerne, eher dezente Zitrusfrische, Orangenschale, Mandarine, Wermut, Weinraute, Rosmarin, Beeren-Mix, Himbeere, Brombeere, Flieder, Lavendel, harmonisch, dicht und lang.

92 WOB-Points - Holy Gin 2021 - Gold

Destillerie Hochstrasser GmbH & CoKG, Österreich, 8562 Mooskirchen, [www.schnaps.at](http://www.schnaps.at)

**Duft:** Wuchtiges Zitrus-Schalen-Spektrum, sehr geradliniges Konzept, zarte, elegante Wacholder-Basis, konifer, Tannenzweig, Zirbe, Limette, Zitrone, Mandarine, Zitronenverbene, Koriander, Anis, Thymian, Wiesenkräuter, Lavendel, Waldbeeren.

**Geschmack:** Kopie des Duftes am Gaumen, wuchtige Zitrus-Stilistik, frisch-dropsig, Zitrusöl, Himbeere, Orangenschale, viel Albedo, sehr dezenter Wacholder, Anis, Lavendel, Ingwerwurzel, leichtes Bitterl, gute Harmonie, dicht und lang.