



Feinste Bittermandel mit Röstaromen

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

WERBUNG, Foto: istock / corameller

Entlang der Straßen dienten die Bäume der Befestigung und als undurchdringliches Dickicht zur Abgrenzung bzw. Einzäunung. Der Schlehdorn ist verwandtschaftlich betrachtet der Großvater der Pflaume und ähnlicher kultivierter Steinobstsorten. An sonnigen Plätzen nahe dem Fels oder an Wald- und Wegrändern gedeihen die Schlehen in ganz Europa – sogar in recht hohen Bergregionen.

Die Schlehe und die Vogelbeere haben einige Gemeinsamkeiten und Legenden, die sie begleiten. Beide Obstsorten verlieren durch den ersten Frost die intensive, gerbstoffhaltige Bitterkeit, was sie angenehmer essbar macht. Die Früchte haben einen ausgeprägten Bittermandelton, deren Duft schon während der Blüte wunderbar süßlich-marzipanig in der Luft liegt. Beide gehören zur Gruppe der „Sorbus“.

Die Reife der Beeren ist erst am Ende des Jahres, ab Oktober/November kann mit der Verarbeitung begonnen werden. Für die Veredelung als Destillat oder Likör ist die Schlehe ein Traum, auch als Marmelade und Kompott oder Saft macht sich die Wildfrucht blendend.

Die Aromatik edler Schlehen-Destillate lebt in erster Linie vom Stein. Da diese Frucht im Einkauf sehr, sehr teuer ist, wird sie meistens „vergeistet“ und als Schlehengeist verkauft. Typische Kennzeichen sind Röstaromen, Bittermandel und Marzipan, gepaart mit Kaffeenoten und „blauer“ Frucht, etwa Zwetschken-Pflaumen-Tönen.

Daher ist auch ein hochwertiger Kaffee ein kongenialer Partner. Genießen Sie einen Espresso gemeinsam mit einer Schlehe und geben Sie einen kleinen Schluck des Destillats zum Finale in die warme Tasse. Mit der Creme vermischt und als sogenannter „Resentin“ geschlürft – einfach himmlisch!

Hödl Hof Qualität über Generationen

„Wir bewirtschaften unsere 20 Hektar Obst seit Jahrzehnten ökologisch. Bei uns wachsen Birnen, Marillen, Trauben, Zwetschken, alte Apfelsorten, Vogelbeeren, Holunder, Walnüsse, Haselnüsse und Edelkastanien. 24 Hektar Wald liefern das Holz für die Beheizung unseres Betriebes und für Fässer zur Lagerung der Destillate, aber auch Wipfel, Wildfrüchte, Wurzeln und Pilze. Weiches, mineralarmes Wasser für unsere Produktion stammt aus der eigenen Quelle, die seit Generationen auch für unser Trinkwasser sorgt. Die vollreifen Früchte wandern auf kürzestem Weg durch den Gärkeller direkt in die kupfernen Brennkessel. Nach altsteirischer Tradition wird doppelt gebrannt, nur das hochprozentige Herzstück entnommen und in Holz, Glas oder Edelstahl gelagert. Im Jahr destillieren wir rund 500 bis 700 Tonnen Maische.“

Hitliste bester Schlehen-Destillate

94,7 WOB-Punkte
Schlehdornbrand 2013 - Gold
Destillerie Zweiger,
A-8562 Mooskirchen,
www.zweiger.at

Duft: Charaktervoll und sehr typisch, süß-röstige Aromen, Pflaume, Kirsche, getrocknete Früchte, erinnert an Kletzenbrot, feiner Bittermandelton, Marzipan, Bitterschokolade, grün-minziger Touch, florale Akzente.

Geschmack: Intensiv, finessenreiche Schlehen-Aromatik, Zwetschke, Pflaume, schöner Steinton, mandelig, nussig, schokoladig, After-Eight-Assoziationen, etwas Vanille, harmonisch, dichter Körper, lang anhaltender Abgang.

92 WOB-Punkte
Schlehenbrand 2013 - Gold
Spezialitäten-Brennerei & Whisky Destillerie Liebl GmbH, D-93444 Bad Kötzing,
www.brennerei-liebl.de

Duft: Sehr esterig-ätherischer Sortenvertreter, wuchtige Steinaromen, Zwetschke, Wildkirsche, Zimt, Vanille, Kaffee, Mandeln, Marzipan, Kakao, grüne Nüsse, erdig-moosig, Lakritze, Assam-Tee.

Geschmack: Erinnert an Mandel-Gebäck, Zwetschkenröster, viel Röstaromen, Zimt, Bitterschokolade, herb-steinige Würze, viel grün-unreife Akzente, Moos, Waldboden, gute Harmonie und Dichte, langes Finale.

93,3 WOB-Punkte
Schlehenbrand 2016 - Gold
Mooskirchner Feindestillerie
GmbH. & CO KG, A-8562 Mooskirchen,
www.schnaps.at

Duft: Vielschichtig, sehr fruchtfleischig, etwas grüne Basisnoten, zarte Stein-Röst-Aromen, Traubenkirsche, Maulbeere, Schokolade, Nougat, Kaffee, viel Mandeln, leicht grün-moosig, Eukalyptus, feines Kräuter-Bukett, florale Aspekte.

Geschmack: Ausgewogene Komposition, feiner Fruchteter-Typ, cremig-saftig, sehr weich, Zwetschke, Wildkirsche, moosig-erdig, getrocknete Kräuter, Karamell, etwas Cantuccini-Assoziationen, feine Mandelsüße, harmonisch, gute Dichte und Länge.

90,3 WOB-Punkte
Schlehenbrand 2014 - Gold
Qualitätsbrennerei Alfred Legenstein,
A-6591 Grins,
www.edelbrand.co.at

Duft: Etwas eigenwillige Signatur, feimandelliger Steinton, Marzipan, Pflaume, sehr viel Zitrus-Frische, Cassis, Stachelbeere, Orangenschale, nussig-ölig, Dörr-obst.

Geschmack: Viel Mandelgebäck-Assoziationen, Kaffee-Röst-Aromen, schwarze Ribisel, Zitrus, grüne Nüsse, Menthol-Kühle, etwas adstringierend, leichtes Bitterl, harmonisch, dicht und lang.

92,3 WOB-Punkte
Schlehe 2016 - Gold
Hödl Hof Fruchtdestillerie,
A-8223 Stubenberg am See,
www.edelbrand.at

Duft: Sehr typisches Aroma-Spektrum, Cantuccini-Assoziationen, Biskuit, viel Bitterschokolade, traubenkirschtig, pflaumig, marzipanig, etwas Zitrus.

Geschmack: Ein Abbild des Duftes, saftig-fleischige Frucht-Röst-Aromen, Nougat, Kakao, vogelbeerig, kirschtig, etwas grüne Basisnoten, leicht moosig, Wald-Assoziationen, ausgeprägte Malz-zuckerl-Süße, kompakt und lang, die grünen Aromen stören beim Kaffee ein wenig.

89 WOB-Punkte
Schlehe 2017 - Silver
Brennerei Pirker GmbH – Konditorei,
Lebzelterei & Wachstzherei,
A-8630 Mariazell, www.pirker-lebkuchen.at

Duft: Parfümierte Stilistik, Vanille-Röst-Aromen, Banane, zarte Pflaume, frischer Kirsch-Weichsel-Mix, Bitterschokolade, Kaffee, Rosinen, Birne, viel grüne Kräuter-Effekte, erdige Anklänge.

Geschmack: Marmeladige Textur, hefige Noten, Biskuit, Bittermandel, Dörr-obst, Karamell, Schlehe, Zwetschke, Pflaume, Marzipan, Zimt, Nougat, grün-mentholige Anklänge, dezente Süße, dicht und lang.

