

Die Wachauer Marillen Königin

Die Marille, sie wird auch Aprikose genannt, ist eine alte, zu den Rosengewächsen gehörende, Obstsorte aus Asien, die schon in Urzeiten begehrt war und der auf Grund der Form erotische, weibliche Assoziationen zugeschrieben werden.

Das Objekt der Begierde ist für die Brenner-Szene allerdings die Wachauer Marille, eine inzwischen geschützte Markenbezeichnung. Diese spezielle Sorte heißt „Klosterneuburger“ und ist eine direkte Verwandte der „ungarischen Besten“, die warme trockene Lagen für das perfekte Wachstum braucht. Sie ist ein wahres Geschmackswunder, wenn es um das Einfangen von Marillenaromen in geistiger Form geht. Es ist beinahe unglaublich, dass Österreichs größte Marillen-Plan-

tage im Tiroler Prutz angepflanzt wurde, die vom Brenner Gerhard Maass betreut wird. Der Grund dafür ist das besondere Mikroklima der Lage. Er selbst produziert mit den Früchten alles rund um die Marille: Vom Marillen-Destillat bis hin zum Frucht-aufstrich.

Die Marille ist für viele Destillateure eine Art „Hass-Liebe“. Die perfekte Marille kann nur in Obstjahren destilliert werden, in denen alle

klimatischen Voraussetzungen stimmen. Ist die Reife am Baum optimal und hat man das Glück unter einem „guten Stern“ zu brennen, bekommt man auch die perfekte Marille ins Glas. Das Idealbild ist sehr aromatisch, in Richtung Pfirsich und Rosenholz mit schönen frischen Zitrusnoten, einem feinen Bittermandel- bzw. Marzipanton und einer zarten, eleganten grün, etwas minziger Herbe, einem schönen Säure-Frucht-Spiel und einem langen, dichten, aromatischen Abgang.

Von vielen Brennern werden die Marillen vor der Vergärung entkernt, damit der Bittermandelton nicht zu intensiv wird. Was allerdings in schlechten Jahrgängen zur Folge hat, dass die Typizität leidet und sehr leicht mit einem Gloster Apfel verglichen werden kann. Bleibt der Kern bei der Vergärung in der Maische, bekommt das Endprodukt eine sehr starke Marzipanstilistik, die einerseits von Laien geliebt wird und andererseits den Verdacht auf Aromatisierung aufkommen lässt. Diese Eigenschaft wird von der Industrie auch zur Herstellung von Marzipan-Ersatz genützt.

Denkt der Normalverbraucher an Marille, so hat er immer den typischen intensiven Marzipan- bzw. Bittermandelton im Kopf bzw. am Gaumen – in diesem Fall sprechen wir von einer Marillen-Spirituose bzw. von einem -Schnaps. Handelt es sich um ein facettenreiches, klares Produkt im Glas, so spricht man von einem 100%-Destillat, der Krönung unter den Marillen-Produkten.



Roner:

Meister des Geschmacks

Roner, mit Sitz in Tramin an der Weinstraße, ist Südtirols erste Adresse für Grappa, Liköre und Destillate höchster Qualität und auch die meistprämierte Brennerei Italiens. Schon 1946 legte Gottfried Roner den Grundstein. Ursprünglich auf Grappa konzentriert, kamen bald traditionsreiche regionale Erzeugnisse durch Mazeration von Wurzeln und Beeren aus den umliegenden Wäldern hinzu: Enzian, Kranewit und Heidelbeerlikör. Der nächste Schritt war die Obstdestillation als Basis für die bis heute gewohnte Qualität der Fruchtdestillate. Ein Klassiker ist der Williams, bei dem man auf jahrzehntelange Erfahrung baut. Herstellung, Lagerung und Abfüllung erfolgen bei Roner seit jeher aus einer Hand. Karin Roner übernahm 2007 in dritter Generation die Geschäftsführung von ihrem Vater Andreas.

Am Firmensitz kann man sich bei einer Führung oder im Shop mit Raritätenkeller und Sinnestunnel ein Bild vom umfangreichen Sortiment machen. Unter den rund 70



Top-Produkten findet sich auch ein innovativer Gin. Der Z44 ist ein Dry Gin auf der Basis regionaler Südtiroler Rohstoffe. Von den Hängen des Weißhorns stammen die Zirbenzapfen, die nach drei Jahren den idealen Reifegrad erreichen und im Sommer händisch gepflückt werden. Dazu kommen frische Limetten, alpine und mediterrane Kräuter, Wurzeln

und Blüten aus dem Voralpenraum sowie Alpenwasser aus der hauseigenen Quelle. Neu im Produktsortiment sind auch zwei Varianten des R74 – the Italian Rum und ein typisch italienischer Vermouth in Weiß und Rot. Beim World-Spirits Award gab es Gold für K32 Amaro, Marille Privat und Grappa Gewürztraminer Riserva, Silver für Bombardino.

Hitliste bester Marillen (100%-Destillat, Schnaps und Spirituosen)

93 WOB-Punkte – Marillenbrand Classic 2019 - 100%-Destillat - Gold
Destillerie Hochstrasser GmbH & CO KG, Ö-8562 Mooskirchen, www.schnaps.at
Duft: Typisches Aroma-Bild, viel kühle Frische, edle Ester, Fruchtvielfalt mit Zitrus-Varianten, Limetten, Mandarine, Orange, dezente Stein-Bitterschokolade-Textur, Vanille, nussig, ein Hauch Minze, florale Reflexe, Rosenblätter.

Geschmack: Breites Gaumen-Erlebnis, saftig-dropsig, beerig, marmeladige Textur, Pfirsich, Pflaume, frucht-dominante Basis, Milchsokolade, Karamell, Bittermandel, dicht, harmonisch und langer Nachhall.

90 WOB-Punkte – Bauer Marillen-Schnaps - Gold
Destillerie Franz Bauer GmbH, Österreich-8020 Graz, www.bauerspirits.at
Duft: Klassische Sorten-Stilistik, frisch fruchtfleischig, esterig, Rosenblätter, birnig-apfelschalig, Pfirsich, Kirsche, grüne Banane, Marzipan, Bittermandel, Schokolade, Honig, Hauch Minze, Menthol-Kühle.

Geschmack: Dominierende Stein-Fruchtster Handschrift, marmeladig, grün-kräutiger Background, feines Zitrus, Limette, Banane, Röstaromen, Bittermandel, Vanille, Schokolade, Honigsüße, gute Harmonie, Dichte und Länge.

90 WOB-Punkte – Marille Privat 2019 L: 1941 - Gold
Roner AG Brennereien, Italien-39040 Tramin, www.roner.com
Duft: Charaktervolle Sortenstilistik, recht viel Gerbstoffe in der Basis, erinnert fast an Rotwein, reife Marillen, Pflaume, Marzipan, Zimt, etwas steinig-holzsig, grüne Herbe, minzig, florale Reflexe.

Geschmack: Sehr typisch, marmeladig-maischige Textur, Zitrus-Schalen, Mango, Karamell, Dörrobst, Vanille, Minze, Bitterschokolade, dominante Zuckersüße, zartes Stein-Bitterl, recht harmonisch, dicht und lang, wärmendes Finale.

85 WOB-Punkte – Rosenmarille 2019 L: 19270 - Silver
Erber GmbH, Österreich-6364 Brixen im Thale, www.erber-edelbrand.com
Duft: Sehr dropsig-saftig, geradliniges Aroma-Konzept, zuckerartig, karamellisierte Birne, Bananenester, Marille, Pfirsich, Weichsel, Kiwi, Orangen, Vanille, Bittermandeln, Milchsokolade.

Geschmack: Stark esterig-marmeladige Textur, birnig, erdbeerig, Zitrus, Mandarine, erinnert an Haribo Drops, Litschi, Pfirsich-Saft, Pflaume, recht viel Zuckersüße, eher schlank, gute Länge, wärmend im Finish.

84 WOB-Punkte – Marille 2019 L: 19267 - 100%-Destillat - Silver
Hödl Hof Fruchtdestillerie und Spirituosen GmbH, Österreich-8223 Stubenberg am See, www.edelbrand.at
Duft: Eigenwilliger Sorten-Ausdruck, pflaumig, stark kräuter-dominante Charakteristik, Wiesenkräuter-Buket, ätherisch-ölige Akzente, fein esterig, Zitrus, säuerlich-dropsig, Rosenholz, etwas Schokolade, kirschtig-weichselig, Orangenblüten.

Geschmack: Marmeladige Textur, sehr geradlinige Aromatik, wenig Spannung, Pfirsich-Marillen-Anklänge, Orange, bittermandelig, grüne Würze, Minze, floraler Touch, etwas kantig, eher schlank und nicht sehr lang, noch jugendlich.