

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: AHG Apfel Holz Gesamt

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

94,00	Gold	211	APHA Golden Delicious L-07/2	2004	GARTNERRUDOLF	IT-39023 Laas	D: Dezente Frische, etwas mostig, Röstaromen, Vanille, Zimt, Banane, geriebener Apfel. G: Typische Apfel-Bananen-Frucht, weiches, charmantes Holz, dezent herbe Kräuternote, Vanillesüße. Perfekt eingebundenes Holz, animierend, weich.
94,00	Gold	217	APHA Golden Delicious L-0106		LAGLER	AT-7543 Kukmirn 137	D: Sehr reif, aromatisch, dezent Karamell, feine Vanille, Banane, Bratapfel, weiße Schokolade. G: Sortentypische Aromatik, süßliches, angenehm vanilliges Holz, gute Struktur, grüne Nüsse, kernig, leichtes Bitterl. Der Apfel wird sanft vom Holz getragen.
87,00	Silber	129	APHA Gala Apfel im Eichenfasz003		WILDERERH	ZA-7670 Paarl-Simondium South Afr	D: Frisch geriebener Apfel, voll, weiche Frucht, aromatische Würze, grün-holzlig, Tabaktöne. G: Rund, typischer, ausgewogener Apfel im aromatischen Holz, angenehm in Frucht und Würze, leicht bitter und belegend im Finale.
86,00	Silber	194	APHA Canados	2004	OKANAGAN	CA- Vernon, B. C. V1T 1V9	D: Reife, exotische Frucht, etwas strenge, grüne Holznoten, Nougat-Schokolade. G: Grünes Holz überdeckt die Frucht, leicht säuerlich, Ecken und Kanten, wenig Finesse. Unausgewogener Brand mit starkem Holz, fast bitteres Toasting.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **APG Apfel Gesamt**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

94,00	Gold	212	AELS L-09		2004	GARTNERRUDOLF	IT-39023 Laas	"D: Intensiver, leicht "pilziger" Apfel, grüne Banane, blumig-grasige Würze, jugendlich-frische Aromatik, elegant. G: Apfel pur, angenehm süßlich, cremig, herb-würzig, Apfelschalen, Heublumen, leichtes Bitterl. Schöne Frucht-Identität und -Intensität."
87,00	Silber	101	ARUB L-05-16KA		2005	HAEMMERLEG	AT-6890 Lustenau	D: Intensiver, geriebener Apfel, Banane, Bonbonton mit Zitrus und Orange, vollreif, leicht alkoholisch. G: Zart würzig-nussige Schalenaromen, fruchtige Süße, verhaltene Sortentypizität, etwas bitter, kurz und und unrund.
86,00	Silber	144	APFA	Apfel Annurca	2004	CAPOVILLA	IT-36027 Rosa	D: Dumpf-pilzig, mostig, brotig, Kerntöne, leicht holzige Noten. G: Dezente Fruchtsüße, nussige Würze, herb-schalig, guter Körper, anhaltend apfelig, leichte Schärfe, etwas bitterer Nachhall.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: BIE

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
94,00	Gold	184	BIE	Bierschnaps "D: Feine Hefe und Hopfenwürze, frisches Malz, Obst und Blüten, Karamell, honigartige Noten. G: Honigaromatik, weiße Schokolade, malzige Süße, zarte Hopfenherbe. "Frisch Gezapftes" als Brand, kräftig, dicht, lang."	2004	SALMBRAUB	AT-1030	Wien
92,00	Gold	35	BIE		2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
		L 0067		D: Hopfig-herbe, frische Würze, getreidige Aromatik, dezentes Malz, Bierschaum-Charakter. G: Intensiv hopfig, erfrischende Herbe, malzig-getreidige Süße, noch etwas streng und fordernd, jugendlich, recht harmonisch.				
88,00	Silber	142	BIE		2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
		L-3105		D: Verhaltene Hefe-Hopfen-Aromatik, Frucht mit etwas Apfel und zarter Marille, leicht malzig, brotig, Feuerstein, G: Süßlich, weich, dezent malzig, apfelig, säuerliche Würze, grüne Nüsse, einseitig. Sudhaus-Charakter, rund, kurz, belegend.				
87,00	Silber	185	BIE	Bockbierbrand D: Eher neutral, etwas ölig-tresterig, feuchtes Getreide, hopfig-hefig, Röstaromen. G: Gereift, Schokoladensüße, Sauerteignoten, voll-würzig, brotig-getreidig, bitter-malzig. Eher breit, etwas unausgewogen, zu süß-malzig, kurz.	2003	SALMBRAUB	AT-1030	Wien
87,00	Silber	207	BIE	Bockbier D: Verhaltene, fruchtige Nase, süßes Malz, Brot, Pumpernickel, hefig-fruchtige Apfel-Birnen-Töne. G: Intensive Bieraromatik, feinfruchtig, malzig, getreidig, leicht säuerlich-salzig, kantig. Wenig Finesse und Sortencharakter.	2003	BUCHELEALBERT	AT-6971	Hard
		L-347						

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: BIG Birne Gesamt

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
------	------	----------	---------	-------------	----------	-----------	----------	-----

Charakterisierung

94,00	Gold	206	BIRA L-499	Subierer Riserva	2004	BUCHELEALBERT	AT-6971	Hard	D: Vielschichtig, dezente Williams, Zitrus, grüne Banane, grasig, saftig, herb-schalig, kühl-frische Aromen. G: Kraft und Saft, herbe Würze, etwas exotisch, Grapefruit, Kräuter, süßer Fruchtschmelz, Jasmin. Typisches, sehr eigenständiges Sortenbild.
93,00	Gold	218	BIRA L-0106		2004	LAGLER	AT-7543	Kukmirn 137	D: Starke Persönlichkeit, breite Vanille-Süße-Aromatik, Pudding, Banane, grasig-frische Würze. G: Zuckerlsüße, Orangenanklänge, aromatisch, leicht grasig-heuig, schlank und elegant. Der jugendlich-fruchtige Schmeichler.
91,00	Gold	143	BSOM L-3505		2001	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa	D: Frisch, floral, etwas mostig-säuerlich, würzig, zarte Blutorange, gut strukturiert. G: Grasige Kräuternoten, herb-schalige Aromatik, süßsäuerlich und frisch, etwas verhalten und kantig, doch feingliedrig, lang und anhaltend.
87,00	Silber	81	BIRA DO-001-114	Dornbirne	2005	LANGMAYR	AT-4070	Pupping/Eferding	D: Mostig-breitig-teigig (Mispeltyp), gekochte Frucht, Malzkaffee, ölig, schalig-grün, herb-fruchtig. G: Verhalten, herb-würzig, holzig, leicht bitter, schalig, marmeladig, nussig, Kletzencharakter. Typische Mostbirne mit Potenzial, noch etwas hart.

ERGEBNISSE - SORTEN

Kategorie: LIK Likör

Sortengruppe: BILI

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

94,30 Gold 39 BILIKräuter Orangen Likör 2005 VALLENDAR DE-56829 Kail
L 3030

D: Frisch, intensive Orangenschalen, Bitterorange, Kaffee, Karamel, dezente Kräuter. G: Würzige Zitrus-Orangen-Noten, feine Kräuter-Bitter-Aromen, etwas Minze, auch Eukalyptus. Lebendiges Kräuter-Orangen-Spiel, lang, intensiv, nachhaltig.

89,00 Silber 167 BILIKräuter Kürbis Likör 2005 TIKEVOSTER SI-9223 Dobrovnik
L-2005

D: Frischer, reifer Kürbis, leichter Kochton, dezent-würzige Kräuter, Walnüsse. G: Frische Frucht, zarte Kräuter, leichte Honigsüße, etwas heuig, zart bitter. Kräuter und Kürbis gut ausgewogen, eigenwillig, etwas kurz.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **BIT Bitter/Kräuter Spiri**

Sortengruppe: **BITK**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

94,30 **Gold** 57 BITK Leibwächter **MOZARTDISTIL** AT-5020 Salzburg
L 6007

D: Kräuterauszug, Gras, Moos und Wurzeln, Schokolade, Lakritze, etwas Karamell. G:
Schokolade, Wurzeln und Kräuter mit anhaltenden Bitternoten, leichte Schärfe. Komplex,
lang, gut balanciert.

92,00 **Gold** 121 BITK Feldkirchner Bitter 2005 **RAUNIKAREDEL** AT-6890 Lustenau
L-5/566

D: Intensive Kräuterauszüge, viel Kümmel, Beeren, Johannisbeersaft, frisch und kühl. G:
Gewürze (Kümmel, Anis), Kräuter (Liebstöckel, Ysop), Sandelholz, Beeren, leichte
Bitter-Schärfe. Ausgewogen, angenehm bitter, intensiv und lang.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **BRO**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

94,70	Gold	152 BRO L 6509111650	Waldbrombeere	2005	ZWACKUNICUM	HU-1095 Budapest	D: Charakteristisches Minze-Schokolade-Spiel, leicht rauchig, grasig, fruchtig-herb, etwas nussig, sehr typisch. G: Schokolade, After Eight, dunkle Würze, Waldboden, breite Aromatik, reife Frucht. Sehr schön ausgeprägt, facettenreich, noch zu jung.
93,30	Gold	225 BRO L-KR		2002	PARZMAIR	AT-4690 Schwanenstadt	D: Klare, würzige, intensive Frucht, frisch, Zitrus-Minze, angenehm schokoladig. G: Zartbitter, leicht grasig-grün, kräftige Fruchtsüße, fein-herbe Würze, füllig. Sehr ausgeprägt, jung, lang, anhaltend.
88,00	Silber	182 BRO L S44		2004	LEITNERBERNHARD	AT-6591 Grins 11	D: Feingliedrige Beerenaromen, verhaltene Brombeere, getreidig, schokoladig, Minze-Eukalyptus-Stilistik. G: Schokoladig-minzig, Himbeertöne, bescheidene Süße, grün-ätherisch, dicht, lang, leicht pelzig, belegend.

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: COG Cognac

Sortengruppe: CXO

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

95,30 Gold 51 CXO Camus La Grande Malque CAMUSLAGRANDEMA FR-16101 Cognac
D: Gereifte Weinaromatik, Vanille, Karamell, angenehm süßlich-würzig, elegante
Röstaromen. G: Tolle Textur, viel Schmelz, Karamell, Vanille, Honigsüße, intensives,
aber gut eingebundenes Holz. Rund, lang und ausgewogen.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBS Obst/Geist Spirituos**

Sortengruppe: **ENZS**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

93,00	Gold	97 ENZS L-5/514		2005	HAUSERTRADITION	AT-6890 Lustenau	D: Klare Wurzel-Frucht-Aromatik, Wacholderbeeren, Tannenzapfen, Menthol-Frische, moosig-erdig. G: Kräftig, klar, Minzschokolade, aromatisch-würzig, leicht bitter-erdig. Sehr gute Struktur, harmonisch, lang und nachhaltig.
91,00	Gold	110 ENZS L-5/475		2005	FREIHOF	AT-6890 Lustenau	D: Klare Wurzelaromatik, frisch, erdig, angenehm bitter. G: Herb-bittere Würze, erdig-sandig, grün-brennend-erdig-beißend. Urig, rustikal, typisches Wurzel-Bitterl, leicht scharf, anhaltend.
82,00	Silber	16 ENZS L 5035		2003	BAUERFRANZ	AT-8020 Graz	D: Nicht sehr typisch, verhalten, erdig-getreidige Wurzelaromen, Kartoffelnoten, ölig, breit. G: Erkennbare Sortentypizität, intensiv erdig, Kartoffel-Möhren-Noten, etwas seifig, nicht sehr kompakt, kurz.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **ERD**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

89,00	Silber	70	ERD L 04		2003	SCHOSSEBARBAR	AT-4611	Buchkirchen/Wels	D: Feinfruchtig, klar strukturiert, etwas kernig-mandeliger Duft, reif, petrolartiger Charakter. G: Marmeladige Fruchtsüße, zart würzig, kernig, nussig, breite Aromen, leicht bitter, recht dicht, etwas hart im Alkohol, noch unrund, gute Zukunftsperspektive
84,00	Silber	168	ERD L-EB0905		2005	OBERHOFERR	AT-6068	Mils	D: Wenig frisch und typisch, verhalten, leicht petrolig, grün-grasig-floral, nussig-marmeladig. G: Schöne Fruchtsüße, Marzipan, nussig-kernig, rustikal, leicht störende Fremdtöne, alkoholisch, etwas kurz und belegend im Finale.
73,00	Bronze	66	ERD EB 05		2005	FRANZL	DE-84405	Dorfen	D: Marmeladige Frucht, wirkt etwas überreif, kandierte Erdbeeren, filigran. G: Verkochte Frucht, Nüsschenton, Bittermandel, kernbetont, grün-metallisch, leicht bitter, belegend, lang. Körperreicher Grenzgänger.

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GRA Grappa**

Sortengruppe: **GAR**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

89,00 **Silber** 86 GAR Grappa Al Gineviro 2005 **GUALCODISTILL** IT-15060 Silvano d'Orba
L 0601

D: Kräuter (Liebstöckel, Salbei), Gewürze (Muskat, Nelken, Pfeffer), Ginster, grüner Tee, etwas erdig. G: Süßlich-likörige Aromatik, ölig-hefig, Karamell, Kräuteraromen, Liebstöckel, Sojasauce, etwas Schärfe, eindimensional.

ERGEBNISSE - SORTEN

Kategorie: **GRA Grappa**

Sortengruppe: **GHG**

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung									
94,00		Gold	236	GHG	Grappa Stravecchia	2002	PISONI	IT-38070	Pergolese-Sarche
			L 05343		D: Angenehme Frische, aromatische Muskatnoten, traubig, nussig, kernig. G: Gute Abstimmung von Holz, Trester und Süße, Rotweinaromatik, feine Zimtwürze, zartgrüne Herbe, gute Länge. Elegante, reife Grappa.				
93,30		Gold	204	GHG	Grappa Riserva	2000	NARDINI	IT-36061	Bassano del Grappa
			L-2005/27		D: Wunderschöne Tresteraromen, Weinbrand-Charakter, feine Vanillenoten, Zitrus, Grapefruit, grün-süßliches Holz. G: Feines Tannin, Vanille, weiße Schokolade, nussig-röstig, sehr hefig, erdig. Dicht und kräftig, charmantes Produkt.				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GRA Grappa**

Sortengruppe: **GHV**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

88,00 **Silber** 85 GHV Grappa Vecchio Piemonte2001 **GUALCODISTILL** IT-15060 Silvano d'Orba
L 601

D: Grün-holziger Trester, etwas Liebstöckel, zart Bambus, Vanille, kernig-fett. G:
Staubig-dumpfe Tresternoten, pfeffrige, belebende Würze, Orange, Bergkräuter, Karamell,
nussig-rauchig. Alkohol und Süße gut abgestimmt, ausgewogenes Holz.

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GRA Grappa**

Sortengruppe: **GHX**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

89,00 **Silber** 205 GHX Grappa Riserva 1989 **NARDINI** IT-36061 Bassano del Grappa
L-R1/04

D: Intensives Holz, grüne Nüsse, Vanillecreme, Karamell, leicht fruchtig. G: Mild, hefig-süß belegend (Vanille-Pudding), Eukalyptuswürze, holzig, tresterig, erdig, dicht, lang.

ERGEBNISSE - SORTEN

Kategorie: GIN Gin

Sortengruppe: GIN

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					Charakterisierung				
94,70	Gold	234	GIN	Tanqueray			DIAGEONL	NL-1040	BG Amserdam
					D: Intensiv Wacholder, ätherische Öle, Tannenwipfel, frische, florale Note. G: Wacholderwürze, feine Exotik, Orangenschalen, Zitrus, Koriander, brotig, angenehm bitter. Schönes Zusammenspiel von Süße und Aromen, animierend.				
90,00	Gold	22	GIN	Blackwood Vintage		2003	BLACKWOOD	GB-	Shetland ZE1 OEX
					D: Würziges Harz, verhalten Wacholder, dezent Zitrus, Zitronenmelisse, Anisanklänge, Schwarztee. G: Zitrus-Bitter-Lemon, Kumquats, Bergkräuter, Lavendel, Melisse, grasig-frische, leicht bittere Aromatik. Elegant, fein, vielschichtig..				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GIN Gin**

Sortengruppe: **GIO**

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					Charakterisierung				
93,30		Gold	235	GIO	Tanyueray Nr. 10		DIAGEONL	NL-1040	BG Amserdam
					D: Reife Wachholdernoten, Tannenwipfel, ätherische Öle, Zitrus, Orangenschale, Lavendel. G: Raffiniert süßlich-harziger Wacholder, Gewürze, Schokoladensüße mit leichter Herbe. Breit, kräftig, dicht, durchgehend angenehm bitter.				
93,00		Gold	23	GIO	Blackwood Vintage	2005	BLACKWOOD	GB- Shetland	ZE1 OEX
					D: Starke, exotische Aromatik, Mandarinen, Zitrusfrüchte, ausgeprägter Wacholder, blättrig. G: Geschmacksexplosion, Zitrone, Wacholderwürze, Nadelwald, frisch, kühl-mentholig. Kraft, Dichte und Druck ohne Ende.				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GRA Grappa**

Sortengruppe: **GJA**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

94,00 **Gold** 149 GJA Gelber Muskateller 2004 **CAPOVILLA** IT-36027 Rosa
D: Intensive Muskatnoten, Zitrus, getrocknete Blüten, Veilchen, Weidenholz, süßlich-
blumig, grasig-grün. G: Frische Frucht, Zitrus, Orange und Mandarine, süßlich-nussig,
leicht hefig, würzig-holzig. Opulent, aber gelungen balanciert in Süße und Sorte.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GRA Grappa**Sortengruppe: **GJM**

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
92,00	Gold		146 GJM	Pinot Noir/Champagne D: Vielfältige Tresternoten, leicht hefig-pilzig, nussig-holzlig, stielig-grün, staubig-trocken, dezent Karamell. G: Weniger Trestercharakter, Nüsse, Pilze, bitter-kernig, hefig-süß, heuig, schalig-rauchig. Trocken und herb im gesamten Verlauf, recht harmonisch.	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
92,00	Gold		147 GJM	Chardonnay/Champagne D: Intensives Parfüm, Frucht, Beeren und Blüten, wenig-traubig, zart tresterig, harzig, dezente Würze. G: Süßlich-dropsige Aromatik, grüne Nüsse und Weide, holzig-trestrig, süß-säuerlich, dicht, voll, gute Länge. Frisch, saftig, animierend.	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
90,00	Gold		151 GJM	Valpolicella D: Zarte Traube, wenig Identität, feine Himbeeren mit dezentem Trestercharakter, grüne Würze. G: Schlank und saftig, traubig-aromatisch, leichte Beerenfrucht, erdig-holzlig, ölig-hefig, weiche Süße, lang. Gereifter, harmonischer Brand.	2003	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
89,00	Silber		150 GJM	Amarone D: Zarter Trester, Rosinen, Beeren, Nüsse, getrocknetes Obst, Kaffee, grüne Weide. G: Verhaltener Trester, hefig-weinig, süßliche Würze, rauchig-erdig, breit, weiche Kraft, lang und ausgewogen, fast zu wenig Trestercharakter.	2003	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
			84 GJM L 0601	Grappa di Dolceotto D'Orba D: Stechend, Uhu, Lack, wenig Traubenaromen, grüne Tresternoten (stielig), Vorlauf. G: Vorlauf, Nachlauf, wenig Trestercharakter. Derb, scharf.	2005	GUALCODISTILL	IT-15060	Silvano d'Orba

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **GRA Grappa**

Sortengruppe: **GJO**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

94,00	Gold	148 GJO L-3205	Grappa Ermenia	CAPOVILLA	IT-36027 Rosa	D: Klassisch stieliger Tresterton, nussig-holzlig, zarte Waldbeerenaromen, grasig-erdig-pilzig, G: Weiniger Charakter, süßlich-floral, Minze, Weide, leicht moosig-erdig, weiße Schokolade. Ein ehrlicher Trester, viel weicher Druck, gute Länge.
84,00	Silber	203 GJO L-2005/40	Grappa Bianca	2005 NARDINI	IT-36061 Bassano del Grappa	D: Wenig Trester, dumpfe Töne, fruchtig-floral, Vanille, Schoko-Kakao-Pudding, Rosinen. G: Stark übertönende Süße, Vanille-Schoko-Noten, wenig frisch-säuerlich, leich brandig, pappig. Schwerfällig, unsaubere Nebentöne.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: HEF Hefe

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

95,30 Gold 32 HEF Riesling 2003 VALLENDAR DE-56829 Kail
L 2512

D: Typische Rieslingnoten, feine Zitrus-Pfirsich-Aromatik, dropsig, floral-fruchtiger Hefecharakter. G: Weicher Gaumen, zarte Marille, feine Würze, grüne Nüsse, schöne Süße, erfrischende Säure. Volle Harmonie, fein, lang, dicht, anhaltend, spannend.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: HIM

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
93,00	Gold	43	HIM L 114	Waldhimbeerbrand	2005	MARDER	DE-79774	Albbruck-Unteralpfen
D: Vollreife, würzig-aromatische Frucht, zitronig, sehr frisch, animierend. G: Intensiv, komplex, vollreife Frucht, leicht herbe, harzige Würze, grüne Nüsse, druckvoll, lang.								
93,00	Gold	188	HIM		2005	HOCHSTRASSER	AT-8562	Mooskirchen
D: Reif, nussig, kernig, grasig, kein klassischer Sortenvertreter, aber extravagant und interessant. G: Aromatisch, feinwürzig, mild, Fenchel, Nüsse und Mandeln, etwas Zitrusfrische, überreife Himbeeren, viel Kraft und Dichte. Kerniger Individualist.								
88,00	Silber	104	HIM L-04-2BB		2004	HAEMMERLEG	AT-6890	Lustenau
D: Dezente Fruchtfrische, zitronig, reife Himbeeren, würzig-harzig, nussig. G: Frischfruchtig, feine Zitrus-Aromatik, Kräuternoten, nussig-würzige Fruchtsüße, kurz, belegend, aber harmonisch, etwas alkoholisch und leicht bitter.								
88,00	Silber	226	HIM L-KU		2005	PARZMAIR	AT-4690	Schwanenstadt
D: Wenig Himbeer-Raffinesse, nicht sehr typisch, dezente Zitrusaromatik, kernig-nussig, würzige Frucht. G: Harzig-herbe Würze (Waldhimbeere), grasig-grün, leicht nussig-mandelig, breit, etwas belegend und kantig, jugendlich.								
85,00	Silber	90	HIM L-WH1		2005	KOESSLERCHRISTO	AT-6500	Landeck
D: Wenig Himbeere, obstlastig, brotig, getreidig, breit, nussig, aggressiv in der Nase, nicht sehr brillant. G: Tresterig-kernige Würze, wenig Zitrusfrische, malzig-getreidige Noten, breit, überreife Frucht, rau, leicht adstringierend.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBS Obst/Geist Spirituos

Sortengruppe: HIMS

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
92,00	Gold	96	HIMS L-5/549	Himbeer Geist	2005	HAUSERTRADITION	AT-6890	Lustenau
D: Wuchtige, marmeladige Himbeeraromen, kompakte Frucht, feine Würze. G: Üppige, saftige Fruchtsüße, grün-grasige Himbeeraromen, leichte Bergkräuternoten. Breit, kompakt, etwas kantig, leichte Schärfe, würzig anhaltend.								
91,00	Gold	14	HIMS L 5215		2005	BAUERFRANZ	AT-8020	Graz
D: Zarte Walderdbeeren, Zitrus-Frische, leicht erdig, grün-grasige Würze. G: Zitrusfrüchte, feine Himbeeraromen, würzig, leicht harzig. Gut strukturiert, weich, etwas breit, nicht sehr lang.								
90,00	Gold	201	HIMS	Himbeergeist	2005	OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. V1T 1V9
D: Leicht parfümiert, Himbeersirup, Beerenzuckerl, fast exotisch, fein grün-würzig. G: Intensiv, kräftig, Zitrusfrische, breite Beerenaromatik, Traubenzuckersüße, etwas Zimt, Getreide. Weich, ausgewogen, fast ölig, lang, etwas alkoholisch.								
88,00	Silber	118	HIMS L-5/355	Himbeergeist	2005	RAUNIKAREDEL	AT-6890	Lustenau
D: Augeprägte, klare Frucht, frische Waldhimbeeraromatik, fleischig-beerig, etwas hart-metallisch, leicht stechend. G: Üppige, marmeladige Fruchtsüße, Traubenzucker, Orangentöne, floral, leicht spritig, etwas alkoholisch.								
84,00	Silber	31	HIMS L 1605		2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
D: Schlanke Fruchtnote, marmeladig, etwas stechend, Heu-Stroh-Würze. G: Dichte Himbeerstilistik, reif, etwas künstlich, zarte Kräutearomen, lang, bitter, belegend, leicht brennend, alkoholisch.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: HOL

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

95,00 Gold 156 HOL 2005 ZWACKUNICUM HU-1095 Budapest
L 6509221520

D: Feinfruchtig, frisch-schalig, floral, Holunderblüten, Melisse, leichte Lakrize. G: Reife, weiche Waldbeeren, Mandeln, Schokolade, fleischig-samtig, grün-pfeffrige Kräuterwürze, gute Frucht-Süße-Balance, angenehm harmonisch.

77 HOL 2004 SCHLOSSHOHENKAM DE-85411 Hohenkammer
SH 9909

D: Stark verdeckte Fruchtaromen, Vorlauf und Nachlauf, Essigester. G: Bitter, sehr stechend scharf, Vorlauf und Nachlauf.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: KAFG Kaffee-Destillate

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
95,70	Gold	91 KAV L-OM1		Orangenblüten Muskatell	2005	KOESSLERCHRISTO	AT-6500	Landeck
D: Exotische Frucht, intensiver Muskat-Orangen-Ton, frisch, kühl, aromatisch. G: Verspielt, Muskattrabe pur, Zitrus, Orange, feine, nussige Würze, elegant, leichte Herbe. Feiner Muskatbrand mit leichter Schärfe, zu jugendlich, sonst perfekt.								
93,30	Gold	63 KAS KRI 03		Kriecherl	2003	FRANZL	DE-84405	Dorfen
D: Schöne, feingliedrige Frucht mit Marzipan, Steinton-Aromatik, Lebkuchen, Würze. G: Kraftvoll, dicht, pflaumig-marmeladig, Röstaromen, herb-schalige Würze, leichter Bittermandelton. Wuchtig, ausgewogen und lang, etwas jung.								
93,00	Gold	136 KAS		Sauerkirsche	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
D: Typische, dezente Weichselaromatik, frisch, animierend, steinbetont, zart Bittermandel. G: Leichters Marzipan, angenehm romatische Frucht, pikant säuerlich, süß-marmeladig, vielschichtig, etwas scharf, leichte Bitternoten im Abgang.								
92,00	Gold	42 KAV L 9427		Weinbrand Faß 27	1994	VALLENDAR	DE-56829	Kail
D: Intensive, breite Holz süße, hefig-traubig, Vanille, Karamell, Mokka. G: Weiche, füllige Traubennote, intensives, zartherbes Holz, elegant, feingliedrig, etwas schlank und nicht sehr lang, aber harmonisch und gut gereift.								
92,00	Gold	220 KAS L-0106		Wildkirschbrand Holz	2003	LAGLER	AT-7543	Kukmirn 137
D: Elegante Aromatik, zarte Kirschfrucht, intensiver Stein, aromatisches Holz. G: Dunkle Kirschfrucht, weiße Schokolade, zarte Vanille, weich, angenehm, würzig, leicht rauchig, zartherbe Röstaromen, gut strukturiert, etwas wenig Kraft.								
89,00	Silber	195 KAS		Italian Prune	2005	OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. V1T 1V9
D: Intensive Frucht, Steinton, zart Bittermandel, Schokolade. G: Nussige Aromen, zimtige Würze, herbe Süße, leichte Schärfe, markant, etwas wenig Druck, ausgewogen, bleibt leicht bitter am Gaumen, jugendlich.								
88,00	Silber	64 KAS My 04		Myrobalane (Kriecherlar)	2004	FRANZL	DE-84405	Dorfen
D: Verspielt, blumig, bonbonartige Frucht, aromatischer Stein, Bitterschokolade. G: Intensiver Steinton, Bittermandel, aromatische, dichte Frucht, gute Struktur. Interessante Wildfrucht, sehr rund und mild.								
85,00	Silber	164 KAS L-2004		Pflaume	2004	TIKEVOSTER	SI-9223	Dobrovnik
D: Fruchtige Frische, etwas grün, nussig-mandelig, marmeladig, schokoladig. G: Verhalten, wenig kompakt, schlanker Körper, grün-fruchtig, Stein-dominant, leicht bitter, als Kaffeebrand zu wenig Dichte und Harmonie.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: KIR Kirsche

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
93,30	Gold	8	KILA L 05252		2005	DETLING	CH-6440	Brunnen
D: Schöne Frucht-Stein-Balance, frisch, fleischig, etwas Bittermandel, weiße Schokolade. G: Mon Cheri, feine Schokolade, leicht nussige Würze, elegant, feinfruchtig, mild, breit. Sehr ausgewogen, druckvoll und lang, leichte Schärfe.								
93,30	Gold	198	KISV	Virginiana Kirsch	2004	OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. VIT 1V9
D: Frische, helle Frucht, Wildkirscharomen, Bittermandelsüße, leichtes Marzipan, Schomko-Kirsch-Noten. G: Schöne Fruchtsüße, nussig-marzipanig, elegante Würze, angenehme Kraft, anhaltender Bittermandelton, breit, druckvoll, harmonisch.								
93,00	Gold	69	KWEI L 04	Weichsel	2004	SCHOSSEBARBAR	AT-4611	Buchkirchen/Wels
D: Feines Frucht-Bittermandel-Spiel, typischer Schattenmorellen-Ton, feingliedrige Kirscharomatik, marmeladig. G: Bitterschokolade, saftige Kirschfrucht, exotische Ananasnoten, herb-würzige Aromatik, Bittermandel, ausgewogen, jung, lang.								
92,00	Gold	139	KWEI	Sauerkirsch Cuvée	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
D: Interessanter, intensiver Steinton, feingliedrige Frucht, Bittermandel-Schoko, grün-aromatische Kräuternoten. G: Feine Fruchtsüße, Zimt, marmeladig, schokoladig, zarte Mehl-Getreide-Töne, würziges Sandelholz, grüne Kräuter, leichter Kirsch-Charakter.								
92,00	Gold	223	KWEI L-FWL	Weichselbrand	2005	PARZMAIR	AT-4690	Schwanenstadt
D: Ausgeprägter Steinton, Rum-Schoko-Noten, frisch, marmeladig, nussig. G: Vielschichtig, ausgewogene Frucht, Weichselkompott, kräftige Fruchtsüße, herber Abgang, rund, vielschichtig, noch etwas kantig, jung.								
91,00	Gold	45	KWEI L 115	Sauerkirsche	2004	MARDER	DE-79774	Albbruck-Unteralpfen
D: Elegante Weichselfrucht, feine Stein-Aromatik, klare Schokoladennote, wuchtiger Duft. G: Schokoladig, marmeladig, zimtig, herb-würzig, eher schlank, rund, elegant, lang anhaltend, leicht unausgewogen, noch jung.								
88,00	Silber	171	KWEI L-WEI1203	Weichsel	2003	OBERHOFERR	AT-6068	Mils
D: Dezent parfümiert, filigran, marmeladig, zarte Frucht-Stein-Aromatik. G: Künstlich, bonbonartig, frisch-fruchtig, süß-würzig, elegant und schlank. Kein typischer Sortenvertreter.								
87,00	Silber	175	KIDS L-S3110403		2004	DOLLMARTIN	DE-77770	Durbach
D: Bittermandel, Karamell, dezente, herbe Frucht, grünlich, frisch, kaum Kirsche. G: Schoko-Mandel-Kirsch, Karamell, zart zimtig-würzig, leicht bitter, grünlich-fruchtig, elegant, schlank, dennoch lang.								
86,00	Silber	158	KWEI L 6509201350	Sour Cherry	2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
D: Opulent, parfümiert, exotisch, frische, grüne Töne, Ananas, Schoko-Bittermandel, eher Traubenkirsch-Charakter. G: Bitterschokolade, Marzipan, Zimt, grün-herbe Würze, rauchig, kantig, nicht ganz typisch. Fast zu wuchtig.								
84,00	Silber	141	KIRA	Herzkirsche	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
D: Verhaltene Nase, grün-grasige Aromen, Blüten und Kräuter, Schokolade und Kakao, dezent kernig-schalig. G: Intensive, grüne Frucht, Stein-Würze, zarte Kirscharomatik, Holundernoten, Kochschokolade, breite Kakaonote, dicht, etwas ruppig, leicht bitter, belegend.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBS Obst/Geist Spirituos**

Sortengruppe: **KIRS**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

93,30 **Gold** 98 KIRS 2005 **HAUSERTRADITION** AT-6890 Lustenau
L-5/564

D: Bittermandel pur, Marzipan, Schokolade, zarte Fruchtaromen im Hintergrund, wuchtig.
G: Zart Bitterschokolade, steinbetont, zimtige Würze, gute Textur, angenehme Balance
aus Herbe und Süße, elegant, lang anhaltend.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **KIWK**

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
92,00	Gold		9 L 05253	9 KIWK Wildkirsche	2005	DETLING	CH-6440	Brunnen
				D: Schokolade, Bittermandel, Marzipan, dunkle Kirschfrucht, intensiv, bonbonartig, breit. G: Enorm steinlastig, wuchtige Aromatik, schokoladig, weiche Fruchtsüße, leichte Herbe, dicht, rund, harmonisch, lang.				
87,00	Silber		140	140 KIWK Wildkirsche	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
				D: Zarte Frucht, starker Stein-Bittermandel-Ton, grün-grasig-harzig, schlanke Nase, sehr verhalten. G: Fruchtig-saftig, zart schokoladig, herb-würzig, Zimt, Karamell, elegant, eher verhalten, leicht bitter und adstringierend, unharmonisch.				
83,00	Silber		36 L 2114	36 KIWK Wildkirsche	2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
				D: Dezent es Kirscharoma, zart Bittermandel, grüner Kern, grasige Frucht, getreidig, zitronig, verhalten. G: Schlank, wenig Schokolade, untypische Bitter-Grün-Töne, sehr verhaltene Wildkirsche mit leicht bitteren Noten.				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: LIK Likör

Sortengruppe: LIDB

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

89,00 Silber 99 LIDB Williamsschnaps mit Honig 2005 HAUSERTRADITION AT-6890 Lustenau
L-5/462

D: Verhaltene Fruchtaromen, frische Birne, intensiver Waldblütenhonig, breit. G: Zart Williams, Bienenwachs-Honigwaben-Aromen, grüner Pfeffer, Honigsüße, leichte Herbe und Schärfe. Gutes Zusammenspiel aus Frucht, Süße und Alkohol.

88,00 Silber 17 LIDB Weichsel mit Bierbrand 2005 BAUERFRANZ AT-8020 Graz
L 5230

D: Frisches Rubinrot, ausgeprägter, voller Weichsel- und Pilsduft, Bittermandel, zart hopfig, getreidig-malzig. G: Bier und Mandelaroma im Vordergrund, fein-säuerliche Zitrusnoten, fruchtige Süße. Harmonischer, spannender Wettstreit der Aromen, intensiv, lang.

87,00 Silber 233 LIDB Camerhagne Spice Liqueur GRENADA GD- St. Georges, Grenada, W.I

D. Bitterorangen, Bananen, Karamell, Kardamom und Tabak. G: Wenig intensive Gewürznoten (weißer Pfeffer, Zimt), Artischocken, Hagebutte, kakaoig-kaffeeig, nussig, etwas unharmonisch-süß.

83,00 Silber 87 LIDB Suavitas Liquore di Gra 2005 GUALCODISTILL IT-15060 Silvano d'Orba
L 0601

D: Verhaltene Aromatik, feiner Trestercharakter, moosig, nussig, kernig, nicht sehr raffiniert. G: Traubig-tresterig, herb-nussig, grasig-grüne Würze, wenig Zitrus, ziemlich süß, hoher - unsauberer - Alkohol, scharf, kratzend.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: LIK Likör

Sortengruppe: LIFR

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								

Spirit of the Year 2006

96,70	D-Gold	52	LIFR L 6001	Pflaumen D: Unglaublich pures, klares, frisches, explosives, intensives Pflaumenaroma, Bourbon-Vanille. G: Wunderschönes Marzipan, feinfruchtiger, etwas marmeladiger Charakter, Bittermandel-Zimt-Süße. Tolles, dichtes Produkt, ausgewogen, nachhaltig, lang, perfekt.	2006	FADINGERD	AT-5202	Seekirchen
95,30	Gold	126	LIFR L-5/555	Kirschlikör D: Sehr frische Frucht, fast Weichsel-Charakter, hell, fleischig, reif, dezente Gewürztöne. G: Intensiv, schöner Marzipankörper, süßliche Kirsch-Bittermandel-Aromen, etwas Schokolade, voll, wuchtig. Gut balanciert, schöne Zucker-Säure Harmonie, dicht, lang.	2005	SEYRINGER	AT-6890	Lustenau
94,30	Gold	113	LIFR L-5/016	Cassis Liqueur D: Schönes Rubinrot, typisch Cassis, grün-grasig-frisch, Waldboden. G: Intensiver, süßer Fruchtsaft, Marmelade, etwas Minze und Eukalyptus, angenehm säuerlich, Kräftige, lang anhaltende Süße, ausgesprochen rundes Produkt, wertet viele Desserts auf.	2005	FREIHOF	AT-6890	Lustenau
94,30	Gold	125	LIFR L-5/404	Himbeerlikör D: Ziegelrot, saftige, frische Beerenfrucht mit viel Fleisch, Zitrus. G: Leicht ölige Himbeeraromen, breit, etwas brotig, zart bitter, feine Würze, animierend. Süß-fruchtig, samtig-weich, harmonisch, lang.	2005	SEYRINGER	AT-6890	Lustenau
93,30	Gold	112	LIFR L-5/165	Mirtillo Liqueur D: Frisches Rubinrot, reife Heidelbeeren, würzige Waldbeeren, grün-moosige Aromen. G: Saftige, reife Waldbeeren, etwas Holunder, Bitterschokolade, feinsäuerliche Frucht mit zarter Würze und Herbe, lang anhaltende Honigsüße.	2005	FREIHOF	AT-6890	Lustenau
93,00	Gold	128	LIFR L-5/403	Williamslikör D: Dezente Aromatik, verhalten, schlank, frisch, etwas grün-fruchtig, Apfeltöne, gedünstete Birne. G: Sehr fruchtig, fast marmeladig, saftig, breit, cremig-voll, schalig, nussig. Interessant, animierende Süße mit schöner Säure.	2005	SEYRINGER	AT-6890	Lustenau
93,00	Gold	166	LIFR	Kürbis Likör D: Intensiv gekochte Kürbisaromen, rote Rüben, Getreide, etwas Nuss. G: Kürbispesto, Walnuss, Honiganklänge, frisch-fruchtige Süße, cremig, weiches Holz. Fast zu süß, lang anhaltender Abgang.	2004	TIKEVOSTER	SI-9223	Dobrovnik
92,00	Gold	127	LIFR L-5/402	Zwetschgenlikör D: Zwetschkenaroma, Marzipan, Schoko-Zimt-Intensität, fleischig, pflaumig. G: Frisch, klar, schöner Mandelton, zarte Vanilleschoten, zimmtig-süße Würze, cremig. Zuckersüße überlagert etwas, lang, ausgewogen.	2005	SEYRINGER	AT-6890	Lustenau
91,00	Gold	122	LIFR L-5/401	Marillenlikör D: Sehr reife, feine Frucht, süße Kompottmarille, Bonbontöne, etwas Mandel-Steinton. G: Zart Bittermandel, vordergründige Süße, saftig, frisch, fein säuerlich, dicht, breit, lang, etwas zerrissen in der Struktur.	2005	RAUNIKAREDEL	AT-6890	Lustenau
89,00	Silber	115	LIFR L-5/154	Holunderblüten Liqueur D: Intensiv Holunderblüten, Zitrustöne, Zitronenmelisse, Orange, grüne Blätter. G: Zitrus-Dominanz, belebende Essenz, verhaltener Blüten- und Kräutergeschmack, grünlich-würzig, leichte Herbe. Ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis.	2005	FREIHOF	AT-6890	Lustenau
74,00	Bronze	48	LIFR L 115	Himbeerlikör D: Trockenfrucht-Charakter, nicht ganz klare Aromatik, Frucht schwer erkennbar, grasig-grün. G: Verhaltene Himbeercomponenten, Kräutertöne, breit, leicht bitter, wenig Frische. Unharmonisch, unstrukturiert, etwas belegend, derber, kantiger Abgang.	2005	MARDER	DE-79774	Albbruck-Unteralp

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: LIK Likör

Sortengruppe: LIKC

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung									
95,70	Gold		53	LIKC	Gold Chocolate Cream		MOZARTDISTIL	AT-5020	Salzburg
			L 6002		D: Intensive Bitterschokolade, Kakao, Milchcreme, Röstaromen. G: Milchsokolade pur, zarte Bitternoten, Trinkkakao, cremig, füllig, breit, honigsüß. Mozart läßt grünen - rund, voll, harmonisch, intensiv, lang.				
95,30	Gold		54	LIKC	White Chocolate Cream		MOZARTDISTIL	AT-5020	Salzburg
			L 6016		D: Klare, weiße Schokolade, leicht Vanille, Milchkaramell, Stollwerk, feine, nussig-röstige Aromen. G: Weiße Schokolade, breit, üppig, süß-aromatische Fülle, Kakaobutter, helles Karamell. Voll, rund, gelungen, ausgewogen.				
95,00	Gold		38	LIKC	Orangencremelikör	2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
			L 1719		D: Pikante Schalenaromatik, ätherisch-ölig, fruchtig-frisch, Orangen-Joghurt-Eis. G: Ätherische Orangenöle, dezent herbe Schale, cremige Süße, elegant, schmelzig, intensiv und anhaltend, Orangenöl im langen Nachhall.				
94,30	Gold		25	LIKC	Jago's Love Strawberry	2005	BLACKWOOD	GB- Shetland	ZE1 OEX
					D: Intensives, feines Aroma, frisch, fruchtig, leicht exotisch, (Blut-)Orange, Kokosanklänge, Kondensmilch. G: Cremig-sahnig-gekocht, Erdbeermilch, zarte Vanille-Honig-Süße, leicht herb-bitter, dicht, sehr massiv, etwas wenig Frucht.				
93,00	Gold		18	LIKC	Vanille-Caramel	2005	BAUERFRANZ	AT-8020	Graz
			L 2005		D: Perfekte Aromatik, zartes Karamell, feine Vanillecreme, Eierlikör. G: Wunderbar füllig, cremig und geschmeidig, ausgewogene Süße, Karamell-Schoko-Vanille-Pudding, Blockmalz. Elegant, rund, enorm lang.				
87,00	Silber		24	LIKC	Jago's Vanilla Liquere	2005	BLACKWOOD	GB- Shetland	ZE1 OEX
					"D: Zartes Aroma mit Vanilleschoten, etwas Karamell, dezent säuerlicher Charakter, Molke, etwas Kokos. G: Dezent Vanille (Pudding), milchig-säuerlich (Schmelzkäse), dünn-cremig ("Milchschnitte im Glas"), lang, aber etwas unharmonisch."				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: LIK Likör

Sortengruppe: LIKK

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

92,00	Gold	56	LIKK Amadé ChocOrange L 5158		MOZARTDISTIL	AT-5020 Salzburg	"D: Intensive Schokolade, zarte Röstaromen, reife Aromatik, frische Frucht, Orange, Mandarine und Zitrus. G: "Messino-Kekse im Glas", cremig-orangige Schokolade, leicht ätherisch-frisch, zartbitter. Gelungenes, perfekt ausgewogenes, sehr harmonisches Produkt."
91,00	Gold	55	LIKK Black Chocolate Pure 87 L 5156		MOZARTDISTIL	AT-5020 Salzburg	"D: Intensiv ausgeprägte Kakaonase, schöne Bitterschokolade, feine Röstaromen. G: "Schulkakao", cremig-süß, üppig, voll, breite Süße, zarte Bitternoten. Sehr harmonisch, lang anhaltend."

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: LIK Likör

Sortengruppe: LIWB

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

93,30 Gold 114 LIWB Liqueur Al'Orange 2005 FREIHOF AT-6890 Lustenau
L-5/038

D: Reife Bitterorange mit feinen Schalennoten, etwas verhalten, zart erkennbarer Weinbrandcharakter. G: Feine Weinbrand-Kumquat-Aromatik, Frucht mit zarter Herbe, Vanille-Holz-Aromen, saftig, dicht. Gelungene Symbiose zwischen Weinbrand und Orangenfrucht.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBS Obst/Geist Spirituos

Sortengruppe: MARS

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
------	------	----------	---------	-------------	----------	-----------	----------	-----

Charakterisierung

92,00	Gold	95	MARS L-5/561		2005	HAUSERTRADITION	AT-6890	Lustenau	D: Saftig, reife Frucht, Marillenkompott, wenig Frische, viel Bittermandel. G: Pfirsich-ähnlich, leichte Zitronenfrische, breite Frucht, Mandel-Marzipan-Schokolade, weich und dicht, weich, zuckerlsüß, etwas flach, kurz.
91,00	Gold	108	MARS L-5/518	Marillen Schnaps	2005	FREIHOF	AT-6890	Lustenau	D: Bonbon-Aromatik, zarter Marillentyp, gedeckter Pfirsich-Rosen-Duft, floral, estrig, etwas stechend. G: Marmeladig, breit, dicht, fruchtig-fleischig, zartbittere Schokoladensüße, rustikal, leichte Schärfe, kurz, spritig.
88,00	Silber	124	MARS L-5/564		2005	SEYRINGER	AT-6890	Lustenau	D: Marillen-Stein-Typ, verhaltene Frucht, wuchtiger Bittermandel-Ton, leicht herb-grüne Würze. G: Dezent fruchtig, herb-holzige, spritig, Bittermandel- Marzipan-Süße, breite, dichte Aromatik, lang anhaltener Abgang.
		117	MARS L-5/181		2005	RAUNIKAREDEL	AT-6890	Lustenau	D: Gedeckte Marillienaromatik, Lack, Uhu, Essigester. G: Vorlauf, scharf, kratzend, stechender Abgang.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **MIR**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

92,00	Gold	210	MIR L-426		2004	BUCHELEALBERT	AT-6971	Hard	D: Feinfruchtig, floral, bananig, marmeladig, Bonbon-Süße, etwas Schokolade, zarter Stein. G: Viel Fruchtsüße, Bitterschokolade, nussig, fein-würzig, Kriecherl-artig, starker Steinton, süßliche Bittermandelnoten. Harmonisch-weich, etwas jugendliche Schärfe.
88,00	Silber	145	MIR		2002	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa	D: Zarte Frucht, feine Zwetschken-Aromatik, marmeladig, rustikale Würze, Marzipan, Schokolade. G: Typisch Steinobst, Zwetschken-Charakter, Bonbontöne, leichte Fruchtsüße, zartherbe, steinige Würze, Röstaromen, etwas herb und unausgewogen.
83,00	Silber	33	MIR L 2129		2004	VALLENDAR	DE-56829	Kail	D: Steinbetont, nussig, vogelbeerartig, grasig-grün, würzig-herb, breit. G: Leicht pappige Steinsüße, zart Bittermandel, rustikal, bittere Würze, breit. Etwas unharmonisch, eher einseitig-steinig in der Aromatik, lang anhaltend.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: MRI Marille

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
94,30	Gold	189	MARI		2005	HOCHSTRASSER	AT-8562	Mooskirchen
D: Reife, intensive Frucht, blumig, breit, marmeladig, fast kirschtig-weichselig. G: Marmeladig, Rosenholz, zart-herbe Süße, typischer Schalen-Kernton, Bittermandel, sehr ausgewogen und fruchtig, harmonisch, lang, belebend, jung.								
92,00	Gold	102	MABR	Marille	2005	HAEMMERLEG	AT-6890	Lustenau
L-05-10SM D: Feingliedrige Frucht, milde Holz-Süße-Aromatik, marmeladig, reif. G: Dezentere Steinton, Bittermandelsüße, Zimtwürze, wenig Frische, marmeladig, aromatisch.ausgewogen, leichtes Bitterl, etwas belegend, lang..								
92,00	Gold	208	MARI	Reserve	2003	BUECHELEALBERT	AT-6971	Hard
L-4171 D: Leicht marmeladig, floral, feinwürzig, etwas Rosenholz, Karamell, zart Bittermandel. G: Schöne Fruchtsüße, volle Würze, etwas wenig Körper und Kraft, weich, rund, angenehm strukturiert, etwas verhalten, leichte Schärfe, recht harmonisch.								
89,00	Silber	215	MARI		2004	GARTNERRUDOLF	IT-39023	Laas
L-12/05 D: Feinstrukturierte Nase, blumig, marmeladig, Himbeernote G: Süßlich-marmeladig, weiche, verhaltene Aromatik, Kräuterwürze, zartherbe Fruchtigkeit, frische Marille mit zartbitterem Abgang, jugendlich.								
88,00	Silber	137	MABR	Aprikose	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
D: Feinfruchtig, blumig, frisch-kühl, marmeladig, starker Steinton, würzig-holzartig, kräftig. G: Marmeladig, leicht bitter-herbe Würze, etwas kantig und grünlich-rustikal, ausgewogen aromatisch, etwas breit und belegend.								
88,00	Silber	138	MABR	Cuvée Aprikose	2004	CAPOVILLA	IT-36027	Rosa
D: Zartes Rosenholz, frische, reife Frucht, grün-grasige Würze, marmeladig. G: Zarte Marmelade, leichter Bittermandelton, etwas rauchig, kernig-steinig, bitter-herbe Würze, breiter Gaumen, trotz jugendlicher Schärfe gut ausgewogen.								
88,00	Silber	228	MARI	Ungarische Beste	2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
L 6503100220 D: Reife, marmeladige Frucht, sehr Stein-dominant, zart blumig. G: Leichte Lakritze, etwas Rosenholz, würzige Steinaromatik, zartherb, breiig, etwas unharmonisch, kantig, leicht bitter, belegend.								
87,00	Silber	200	MABR	Apricot	2005	OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. V1T 1V9
D: Steinbetonte Aromatik, frisch, marmeladig, reif, feine Würze, leicht medizinisch, Rosenholz. G: Marzipan, Röstaromen, marmeladig, zimtig, leicht herb, breit, wenig Körper, leicht bitter, feiner Steinton, jugendlich.								
86,00	Silber	103	MARI	Wild-Marille	2004	TEST	-999999	
L-04-4SM D: Frisch, floral und kühl, Zitrus, Menthol, zartes Rosenholz, Kräuter, etwas Petrol. G: Marmeladig, leicht nussig, zimtig, süßlich-bitter, feine Schokolade, Eukalyptus, mild, etwas wenig Körper, kurz, jugendlich.								
86,00	Silber	173	MARI		2004	OBERHOFERR	AT-6068	Mils
L-M1 30804 "D: Verhalten, wenig Fruchttypizität, eher neutral, holzig, hart, papierig, etwas dumpf. G: Feingliedrige, süßliche Frucht, Marmelade, Steindominanz, herb-grüne Würze, stumpfe "Bleistift"-Noten, wenig Druck, eher breit. "								
85,00	Silber	155	MARH	Marille Holz	2004	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
L 6411161150 D: Gute Fruchttypizität, Holz fast nicht erkennbar, zarte Vanille. G: Milde, weiche Fruchtaromatik, Bittermandel, rauchig, grünlich, marmeladig-süß, auf Grund fehlender Holznote nicht typisch, leicht bitter im Abgang, lang.								
84,00	Silber	12	MARI		2005	BAUERFRANZ	AT-8020	Graz
L 5206 D: Eher untypisch, sehr üppig, Zuckerl-Bonbon-Ton, leicht säuerlich, grüne Kräuternoten. G: Schwache Sortenstilistik, fremdartige Würze, Rosenholz, kernig, kräuterig, wenig Körper, schlank, kurz, unreif, leicht bitter, belegend.								
82,00	Silber	130	MARH	Cape Royal	2004	WILDERERH	ZA-7670	Paarl-Simondium South Afr
D: Eher untypisch, wenig Holz, kaum Farbe, Frucht verhalten, Banane, Sägespäne, Lack. G: Grünes, leiniges Holz, leicht bitter-parfümiert, Zimt, Eukalyptus, grasig und untypisch, Holz fast nicht erkennbar, wenig Harmonie.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: MRI Marille

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

73 MARI
SH 9912

2004 SCHLOSSHOHENKAM DE-85411 Hohenkammer

D: Verhaltene Frucht, leicht aromatisch, Rosenholz, Vorlauf. G: Rosenholzton, etwas marmeladig, Vorlauf, Nachlauf. Eher scharf, nicht ganz ausgewogen.

153 MARI

2005 ZWACKUNICUM HU-1095 Budapest

D: Estrig, Kräuternoten, leicht medizinisch, Vorlauf, Uhu. G: Etwas verhalten, Kräuteraromatik mit Sandelholz, Essignoten.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **OBS Obstler**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

92,00 **Gold** 62 OBL Obstbrand 2004 **FRANZL** DE-84405 Dorfen
OB 04

D: Ausgewogene Apfel-Birnen-Frucht, herb-mostige Apfelnoten, rustikale Würze, tresterig, exotisch. G: Fruchttige Apfel-Birnen-Cuvée, Steinobstanklänge, Banane, viel Aroma, leicht grasig bis süßlich, leicht schokoladig. Facettenreicher Obstler.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: PFI Pfirsich

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

91,00	Gold	74 PFI SH 2015		2004	SCHLOSSHOHENKAM	DE-85411 Hohenkammer	
			D: Feingliedrige Frucht, süßlich-floral, reif-fleischig, Honigton, aromatische Würze. G: Schlank, eigenwillig, süß-bananig, fruchtig-fleischig, leicht herber Steinton. Sehr filigrane Aromatik, etwas schlank, jung.				
88,00	Silber	34 PFIV L 2225		2004	VALLENDAR	DE-56829 Kail	
			D: Zarte Frucht, deutlicher Steinton, feine Mandelnoten, Honig, herbe Kräuterwürze. G: Verhalten, lieblich-süß, marmeladig, Röstaromen, zartbitter, harter Steinton, würzige Schärfe. Etwas eckiger, verhaltener Brand, unausgewogen, jugendlich.				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **PFL**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

93,70	Gold	180 PFL L Z49	Spänling (Wildpflaume)	2004	LEITNERBERNHARD	AT-6591 Grins 11
D: Saftig, schönes Frucht-Stein-Spiel, dezent Bittermandel, zartblumige Frucht. G: Pflaumige Frucht, süßlich-steinige Würze, floral, Veilchen, kraftvoll, leichte Herbe, komplex. Beinahe perfekter Brand, typisch und elegant.						
92,00	Gold	178 PFL L-4200503	Zibärtli	2005	DOLLMARTIN	DE-77770 Durbach
D: Frische, grün-grasige, herbe Frucht, Zwetschken-artig, süßlicher Bittermandelton, feingliedrig. G: Marmeladige Zwetschke, zartfruchtig, füllige Fruchtsüße, vielschichtig, zart Marzipan und Zimt. Finessenreich, elegant, leicht parfümiert.						

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: QUI

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
92,00	Gold	46	QUI L 15		2004	MARDER	DE-79774	Albbruck-Unteralpfen
				D: Intensive, parfümierte Frucht, stark zitronig, ätherische Aromatik, helle Blüten bis Trockenblumen, Schoko-Minze. G: Parfümiert, marmeladig, herb-kräuterwürzig, grün-schalig, zartbitter, stark ätherisch, lebendig, braucht Zeit zur Entfaltung.				
88,00	Silber	154	QUI L 6509100340		2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
				D: Weiche, etwas breite Aromatik, verhaltene Frucht, Zitrus-Apfel-Note, rauchig-würzig, wächsern, minzig-floral. G: Zarte, kühle Frucht, Zitrus, herb-schalig, nussig-mild, haarige Anklänge, eher verschlossen aber harmonisch.				
87,00	Silber	83	QUI Qu-001-135		2002	LANGMAYR	AT-4070	Pupping/Eferding
				D: Zarte Zitrus-Bonbon-Töne, schalig-birinig, ölig-ätherisch, grün-minzig, kühl. G: Wechselspiel von Fruchtsüße und Zitrusfrische, exotische Aromen, Eukalyptus, schlankes Fruchtbild, gute Struktur, angenehm herb, harmonisch.				
86,00	Silber	61	QUI QU 004		2004	FRANZL	DE-84405	Dorfen
				D: Klare, reife Frucht, süß-marmeladig-birinig, frische Zitrusnoten, grün-minzig, leicht harzig. G: Süße Birnenfrucht, leichte Zitrusnote, herb-bittere Würze, Kräuternoten, wenig Druck, schlank, eher kurz im Abgang, jugendlich.				
85,00	Silber	162	QUI L 6411101430	Quitte Holz	2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
				D: Wenig Zitrus, viel Holz, Röstaromen, dropsige, breite Frucht. G: Frucht erkennbar, bitter-grünes Holz, Nelken, säuerlich-scharf, nussig, harzig-würzig, hart. Nicht sehr harmonisch, kantig, leichte Schärfe, wenig Strahlkraft.				
84,00	Silber	172	QUI L-Q1 1203		2003	OBERHOFERR	AT-6068	Mils
				D: Einseitige Aromatik, viel Orange, leicht Zitrus, Beerenzuckerl, ölig-wachsig, wenig frische Frucht. G: Ätherische Frucht, etwas apfelig, nussig-würzig, verhalten, wenig Druck, kurz. Der andere Quitten-Typ, Dominanz ätherischer Öle.				
		197	QUI		2005	OKANAGAN	CA-	Vernon, B. C. V1T 1V9
				D: Röstig-nussig, gekochte Frucht, Apfelmus, Himbeernote, Kokos, fast ranzig, petrolig, dumpf. G: Schimmel, Vorlauf, Lack, petrolig, breit, muffig, bittrig-süß, breit, derb, sehr haarig, pilzig.				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: RIS

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
92,00	Gold	157	RIS L 6508011120	D: Intensiv Cassisduft, Lakritze, frische Beeren (Himbeeren), würzig-grüne Aromatik. G: Fleischig, beerig, grün-minzig, frisch-mentholig, pure Lakritze, Schokolade, fast ölig-fett, reifes, volles Aroma, nachhaltig, leicht belegend, etwas jugendlich.	2004	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
90,00	Gold	219	RIS L-0106	Schwarze u. Rote Ribise	2005	LAGLER	AT-7543	Kukmirn 137
				D: Verhaltene, florale Aromatik, grün-grasig-stielig, rote Ribisel erkennbar, Cassis dominiert, wenig Zitrus. G: Schlank, cremig, schokoladig-süßlich, Lakritze, Eukalyptus, Minze, Brennessel, Chilischärfe, grün-würzig, leichte Bitter-Schärfe.				
89,00	Silber	3	RIS L 2005	D: Sehr beerig, süß-fruchtig, grün-tresterig, Holunderblüten, Weidenholz, bierig-brotig. G: Etwas verschlossen, süße, marmeladige Frucht, Waldbeeren, Cassis, sehr floral-kräuterig, etwas alkoholisch, leicht bitter und belegend.	2005	WOEHRERMA	AT-4050	Traun
89,00	Silber	37	RIS L 2102	D: Filigran, dezent Cassis, Waldbeeren, weiche, florale Stilistik, grün-würzig. G: Reife Cassis-Süße, Konfitüre, minzig-grün, breit, viel Druck, leichte Alkoholschärfe, etwas bitter, anhaltender Abgang.	2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: RUM Rum

Sortengruppe: RUA

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung									
92,00		Gold	231	RUA	Old Grog		GRENADA	GD-	St. Georges, Grenada, W.I
					D: Süß-vanillig, viel Banane, Karamell, Zimt, Kakaopulver. G: Etwas Kokosmilch, rauchig-süßes Holz, leichte Herbe Nurt dezenter Rumcharakter, wenig Eigenständigkeit.				
88,00		Silber	232	RUA	Rum Lemon		GRENADA	GD-	St. Georges, Grenada, W.I
					D: Grüne, nicht aromatische Zitrone, kühle Minzenoten, süß. G: Schokoladig-süß, etwas Kokosmilch, feine Rumnoten, wenig Lemon, etwas zu süß.				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: RUM Rum

Sortengruppe: RUH

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					Charakterisierung				
96,30		D-Gold	59	RUH	Rum Dark Black D: Purer Rumcharakter mit intensiv nussigen Holzaromen, Tabak, Karamell, Malz, Kakao, Kaffee. G: Rum-Kokos pur, Karamell-Malz-Süße, Rosinen, Dörrfrüchte, würzige Vanille, Orangenschalen, rauchig-herb. Unglaubliche Balance zwischen Alkohol und Extrakt.		INNERCIRCLERUMP	AU-	St. Leonards NSW 2064, Sy
92,70		Gold	58	RUH	Rum Dark Green D: Etwas verhaltener Rumcharakter, harte Holzaromen, Karamell, Kakao, Vanille, Tabakwürze. G: Süßlich-vanillig, dicht, Kakao, Karamell, Malz und Honig, Dörrpflaumen, Bitterschokolade. Trotz des hohen Alkohols kommt im Abgang Schmelz und Süße.		INNERCIRCLERUMP	AU-	St. Leonards NSW 2064, Sy
92,30		Gold	60	RUH	Rum Dark Red D: Intensive Rum-Kokos-Aromen, Vanille, Karamell, Mokka, herb-rauchig, viel Leder, Tabak. G: Bananig-süßlich, weich, Karamell, Vanille, Malzkaffee, rauchig, etwas salzig. Im Abgang entwickelt sich mächtige Aromatik, sehr nachhaltig.		INNERCIRCLERUMP	AU-	St. Leonards NSW 2064, Sy

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: RUM Rum

Sortengruppe: RUW

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					Charakterisierung				
88,00		Silber	134	RUW	Zuckerrohrsaft	2005	PORFIDIO	MX-	Puerto Vallarja, Jalisco
			L-1878		D: Intensive Rum-Stilistik, leicht estrig, Firnzuckerl, Kopkos, herb-grün-holuig. G: Intensiver Zuckerrohrsaft, zart Kokos, hefig-süß, etwas grün-würzig, geschmeidig. Reintönig, intensiv, lang, etwas alkoholisch, jung.				
88,00		Silber	230	RUW	Pure White		GRENADA	GD-	St. Georges, Grenada, W.I
					D: Kokos, Malz, Hagebutte, Artischocken, etwas spritig. G: Süßlich-karamellig, würzig-nussig, Pfefferminzzuckerl, etwas zu alkoholisch..				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: RUM Rum

Sortengruppe: RXT

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

94,00 Gold 1 RXT Rum Extra Aged 2004 LATAINA AT-1010 Wien
D: Fruchtig, leicht Zitrus, Bitterorange, Rum-Kokos, Karamels, Vanille, sehr
holzintensiv, estrig. G: Süße Floralnoten, Süßholz, karamellig, malzig, Haselnuss,
leicht medizinisch. Harmonisch, stimmig, mild und weich, etwas kurz.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: SCH

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

86,00 Silber 177 SCH 2004 DOLLMARTIN DE-77770 Durbach
L-TS4100403

D: Trockenfrüchte, Mandeln, steinige Zwetschke, schalige Frucht, dumpf-metallische
Noten. G: Zartherber Bittermandelton, Dörrobst, Rostaromen, nussig, getreidig, pilzig,
etwas alkoholisch, kräftig, kantig, jung, trotzdem recht schön.

86,00 Silber 183 SCH 2004 LEITNERBERNHARD AT-6591 Grins 11
L S45

D: Verhaltene Aromatik, Petrol, dezente Zwetschkenfrucht, wuchtiger Steintein, grün-
grasig, Himbeer-Zitrus. G: Süß-würzig, zarte Dörrzwetschke, nussig-röstige Aromen, zart
Bittermandel, leicht bitter, ausgewogen, etwas jugendlich, schlanke Struktur.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **SSB Sondersort. Beeren**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

90,00 **Gold** 170 SSB Hagebutte 2004 **OBERHOFERR** AT-6068 Mils
L-HBU1204
D: Dezente, kernige Note, fruchtig-frisch, Minze, etwas Karotte, Bittermandel,
getreidig-staubig. G: Süßlich-vegetabil, tresterig, bitter-kernige Würze, feine Minze,
Senftöne, leichte Fremdaromatik, jugendlich.

87,00 **Silber** 187 SSB Heidelbeere 2005 **HOCHSTRASSER** AT-8562 Mooskirchen
D: Kulturheidelbeer-Typ, beerig-süß, leicht moosig-grün, verspielt, wenig Frische,
leicht harzig. G: Reife, aromatische Heidelbeeren, breite Frucht, intensiv, harzig,
zart-würzig, druckvoll, etwas kurz, leichte Schärfe.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBS Obst/Geist Spirituos

Sortengruppe: SSDS Sonders.Spirit.Diver

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					L	Charakterisierung			
94,70	Gold	29	DIS	L 1408	Haselnußgeist	2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
					"D: ""Mannerschnitten"" in hochgeistiger Form, geröstete Haselnüsse, aromatische Kochtöne. G: Intensive Nusswürze, Nougat, Karamell, Schokolade, Sahne, füllig, rund, harmonisch, ausgewogen, leicht alkoholisch im Abgang."				
93,00	Gold	30	DIS	L 2442	Orangengeist	2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
					"D: Viel frische, klare Frucht, üppige Orangennoten, Limone, Zitrus. G: Intensive Schalenaromatik, Orangenöl, pikante Bitterkeit, exotisch, etwas marmeladig. Perfekter ""Saunaaufguß"", animierend, lang anhaltend."				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: SSE Sondersorten Exoten

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					Charakterisierung				
92,00	Gold		71	SES	Bananenbrand	2004	SCHOSSEBARBAR	AT-4611	Buchkirchen/Wels
			L 04		D: Feinfruchtig, breiig-marmeladig, fast überreife Kochbanane. G: Süßlich-fruchtig, überreif, dezente Mandelnoten, komplexe Struktur, breit, leicht bitter-würzig. Harmonisch, anhaltend mit typischer Frucht, leicht belegend.				
92,00	Gold		169	SES	Feige	2005	OBERHOFERR	AT-6068	Mils
			L-0205		D: Apfel-Nuss-Aromen, kerniger Ton, dezente Honigsüße, staubig, stumpf. G: Verhaltene Feigenaromatik, mehlig-breiig-süßlich, wenig Frische, dicht, rund, feingliedriger Abgang, typische Feigenfrucht bleibt am Gaumen.				
91,00	Gold		229	SES	Weissmaulbeere	2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
			L 6508091010		D: Blütenhonig, Geranien, exotische Marmelade, Ribisel-Erdbeer-Frucht, Marzipan, Mandelcreme, Sandelholz. G: Marmeladig-süß, zart-bittere Würze, Bonbonton, süßlich-vanillige Aromen, rauchig-mehlig. Spannend, eigenwillig, harmonisch, etwas einseitig süß.				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: SSF Sonders. Wildfrüchte

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
94,00	Gold	72	TBK L 04		2004	SCHOSSEBARBAR	AT-4611	Buchkirchen/Wels
				D: Ausgeprägtes Marzipan, Röstaromen, sehr typisch. G: Weichselartige Aromen, Mandel-Kirsch mit Bitterschokolade, angenehme Fruchtsüße, füllig, wunderschöne Balance aus Stein und ausgewogener Fruchtigkeit, rund, dicht, anhaltend harmonisch.				
93,00	Gold	79	TBK TK-001-205		2004	LANGMAYR	AT-4070	Pupping/Eferding
				D: Schönes, intensives Marzipan, Mokka-Kirsch. G: Angenehme, schokoladige Fruchtsüße, herb-fruchtig, füllig-elegant, charaktervolle Traubenkirsche, jung und dennoch harmonisch.				
92,00	Gold	92	TBK L-TK1		2004	KOESSLERCHRISTO	AT-6500	Landeck
				D: Parfümiert, intensiver Bittermandelton, obstig-äpfelig, fleischig-herbe Frucht. G: Stein-Marzipan-Aromatik, angenehme Fruchtsüße, herbe Würze, dicht, komplex. Starke Aromatik, erinnert an Wildkirschen, etwas jugendlich scharf.				
92,00	Gold	199	SSF	Saskatoon (Felsenbirne)	2004	OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. V1T 1V9
				D: Wildkirsch-Vogelbeer-Mispel-Charakter, zarte Röstaromen, frisch, grasig-heuig, etwas exotisch, getrocknetes Steinobst. G: Wenig Fruchtsüße, volle Stein-Bittermandel-Stilistik, leichte Kletzenbirnennoten, Wurzeln, Waldboden, Grüner Tee, Ahornholz.				
89,00	Silber	65	SSF WA 04	Wild-Zierapfel	2004	FRANZL	DE-84405	Dorfen
				D: Verhaltene Apfel-Birnen-Aromatik, leicht parfümiert, angenehm schalig, frisch-grüner Gewürzgarten. G: Kernobstgeschmack, äpfelig, würzig-pfeffrig, grünes Weidenholz, dicht, unaufdringlich, leicht bitter, jugendliche Schärfe, etwas kurz.				
88,00	Silber	7	TBK L 2005		2005	WOEHRERMA	AT-4050	Traun
				D: Intensive Bittermandel-Nuss-Nase, zarte, feine Fruchtaromatik. G: Aromatische Frucht, starker Bittermandelton, herbe Würze, typische Traubenkirsche, lang, wuchtig, jugendlich, leichtes Bitterl.				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **SSG Sondersort. Getreide**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

94,30	Gold	186	SSG	Salm-Whisky	2003	SALMBRAUB	AT-1030	Wien
D: Aromatisch, intensives Holz-Toasting, Karamell, Vanille, nussig, grün-rauchig-würzig. G: Ausgeprägte Whiskynote, Bier im Hintergrund, getreidig, rauchig, intensives Holz, jodig-medizinisch, leicht bitter-herbe Würze. Sehr ausgewogen, interessant.								
92,00	Gold	221	SSG	Korn Holzfassgelagert	2002	LAGLER	AT-7543	Kukmirn 137
D: Brotig, staubig-getreidig, Weizentöne, Honig-Karamell, Vanille, Holz-Röstaromen gut integriert. G: Dezent, nussig-röstig, Schokolade, Kräuternote, frische Brotkruste, gut eingebundenes Holz, vielschichtig, rund, harmonisch, etwas schlank.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **SSW Sondersorten Wurzel**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

94,30	Gold	165 SSW L-2004	Kürbis Schnaps	2004	TIKEVOSTER	SI-9223 Dobrovnik
D: Klarer, feiner Speisekürbis, etwas Melone, frisch, jung, grüne Aromen, nasses Gras. G: Angenehmer, dezenter Fruchtcharakter, etwas ölig, gekocht, würzig-süßlich, exotisch, dicht, lang, ausgewogen. Top-Destillat aus einem schwierigen Rohstoff.						
93,00	Gold	105 SSW L-04-2BE	Enzian	2004	HAEMMERLEG	AT-6890 Lustenau
D: Aromatisch, sehr intensiv, etwas birnig-fruchtig-süß, angenehm bitter, erdig-wurzelig. G: Zartherb, geriebene Wurzel, Ingwerschärfe, Fruchtsüße, intensive Aromatik, wuchtig, gute Süße-Herbe-Spannung, typisch.						
92,00	Gold	93 SSW L-TP1	Topinambur	2005	KOESSLERCHRISTO	AT-6500 Landeck
D: Intensive Speckbohnenaromen, etwas Erdbeeren, erdig-süßlich-malzige Wurzelnoten. G: Kompakter Körper, kräftiger Kartoffelcharakter, süß-saftig, leichter Zitruston, angenehm bittere (Ingwer-)Schärfe, langer Nachhall.						

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBS Obst/Geist Spirituos**

Sortengruppe: **SSWS**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

93,00 **Gold** 120 SSWS Wurzelgraber Bergkräuter 2005 **RAUNIKAREDEL** AT-6890 Lustenau
L-5/136

D: Feine, florale Noten, Bergkäuter, Arnika, Anis, Wildkümmel, Schafgarbe, Eukalyptus.
G: Kümmel-Dominanz, ätherische Öle, Minze, Anis, Kräuterwürze, zarte Schokotöne. Klares
Produkt, feinherbe Kräuternoten, ausgewogen, würziger Abgang.

91,00 **Gold** 213 SSWS Kranewitte (Wacholder) 2004 **GARTNERRUDOLF** IT-39023 Laas
L-10

D: Feine Wacholderaromatik, Zitronen, Melisse, Orangen, frische Äpfel, grüner Tee. G:
Kumquats, Orangenblüten, Rosenöl, Bitter-Lemon mit Orange, rustikaler Bergwacholder.
Gut gelungene Komposition aus Wacholderbeeren mit Apfelmaische.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: TAG Traubenbrände Gesamt

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

96,30	D-Gold	4 TRA L 2005		2005	WOEHRERMA	AT-4050 Traun	D: Intensive Orangenblütenaromen, Zitrusfrüchte, weicher Trestercharakter, Rosinen, feine Stilistik. G: Sehr authentisch, Orangen-Erdbeer-Komponenten, hefig-bananige Süße, grasig-würzig, leicht ölig, breit, komplex. Schulbeispiel für einen aromatischen Brand.
89,00	Silber	49 TRA A 050705	Aguardiente de Malbec	2005	NICOLINI	AR-5505 Chacras de Coria	D: Feinwürzige Waldbeerenaromen, grün-grasig, heug-holziger Trestercharakter, nussig, weich-hefig. G: Süßliche Frucht, Trauben und Beeren, säuerlich-würzige Tresternoten, getrocknete Früchte, stielig-holzig, feingliedriger Körper, Weinbrand-Charakter, etwas jugendlich.
87,00	Silber	216 TRA L-12/05	Vernatsch Traube	2004	GARTNERRUDOLF	IT-39023 Laas	D: Eindimensionale Fruchtaromatik, sehr neutrale Traube, schwer zuzuordnen, schwache Sortenintensität. G: Schlank, feine Tresternoten, leichter Hefeton, grasig-scharf, etwas hart, wenig Charme, sehr jugendlich, rau, kurz.

ERGEBNISSE - SORTEN

Kategorie: **TEQ Tequila**

Sortengruppe: **TEAX**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

83,00 **Silber** 135 TEAX Agavenbrand
L-1563

2000 **PORFIDIO**

MX- Puerto Vallarja, Jalisco

D: Starke Holzaromatik, leicht birnig-bananig, hefig, Malzbonbons. G: Keine Frucht erkennbar, nur Sekundäraromen, typische, amerikanische Weißfeiche, Karamell, Vanille, Röstaromen. Tequila nicht erkennbar, interessante Holzstilistik, lang, süß, fein.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBB Obst Destillate 100%**

Sortengruppe: **TRG Trester Gesamt**

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
92,00	Gold		50 TRE G 050909	Grappa Malbec	2005	NICOLINI	AR-5505	Chacras de Coria
				D: Burgundertöne, Beeren, Kirschen, feiner Trestercharakter, etwas erdige Holznoten. G: Süßlich-traubig, weich-fleischig, feinwürzige Sträucheraromen, leichter Hefetouch, rauchig-ledrig-erdig, zartes Holz. Interessantes Produkt, fast zu elegant.				
92,00	Gold		196 TRT	Gewürztraminer Trester 2004		OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. VIT 1V9
				D: Sortentypische Aromatik, intensive Orangen-Zitrus-Noten, Kumquats, Maracuja, tresterig-würzig, grün-floral. G: Feine Tresterstilistik, dropsig, beerig, süßliches Rosenholz, leichte Orangenöle, Vanille, Gartenkräuter. Gute Balance, hefig-weich anhaltend.				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: TRH

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
Charakterisierung								
92,00	Gold		40 TRH L 2212	Riesling	2002	VALLENDAR	DE-56829	Kail
D: Eleganter Rieslingcharakter, etwas süßliches Holz, Bienenwachs, Walnussaromen, moosig-grün-grasig, G: Traubig, zart grün-grasig-erdige Tresteraromen, Vanille, Karamell, nussig-pfeffrige Würze, angenehme Dichte, gute Länge.								
91,30	Gold		133 TRH	Grappa Muscato Barrique	2005	WILDERERH	ZA-7670	Paarl-Simondium South Afr
D: Dezente Muskatnoten, Muskatnuss, Orangen-Mandarinen-Schale, Rosenhol, Pfeffer, florale Süße. G: Süßlich-vanillig, Rosinen, geriebene Muskatnuss, etwas Minze, starker Tresteron überdeckt Zitrusaromen, dezentes Holz.								
91,00	Gold		132 TRH	Grappa Pinotage Barrique	2005	WILDERERH	ZA-7670	Paarl-Simondium South Afr
D: Feine Tresterstilistik, neues Holz, Vanille, weiße Schokolade, etwas Kirsche. G: Verhaltener Trestercharakter, wenig, hefig, süßlich, Rosinen, Trockenfrüchte, marmeladig, gelungene Holz-Most-Trester-Kombination, weich, lang, etwas belegend.								
90,00	Gold		160 TRH L 6411181400	Traubentrester Holz	2004	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
D: Vordergründiger Holzcharakter, verhalten traubig-tresterig, grünes Holz, zarte Vanille, dezentes Karamell, Bienenwachs. G: Komplexe, traubige Sekundäraomen, tresterig, leimiges Holz, Honigtöne, hefig, erdig, nussig, etwas stielig.								

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: VOG

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
95,00	Gold	209	VOG L-351	D: Blumig-parfümierte Aromatik, kernige Weichsel-Kirsch-Noten, dezentes Marzipan, feine Würze. G: Süßliche Frucht mit feinem Schmelz, gut ausbalancierter Marzipan-Kernton, nussig, kernige Süße, gut strukturiert, weich, lang, nachhaltig.	2003	BUCHELEALBERT	AT-6971	Hard
92,00	Gold	5	VOG L 2005	D: Viel Marzipan, Johannisbrot, geriebene Karotten, süßlich-getreidig, holzig-harzig. G: Würzig-beerige Note, grün-frisches Weidenholz, nussig, marmeladig, ölig, kräftig, dicht, voll, lang, harmonisch, etwas jugendlich-herb.	2005	WOEHRERMA	AT-4050	Traun
92,00	Gold	224	VOG L-FSC	D: Klar, intensiv, stark kirschtig-bittermandelig, erdig-floral, grün-würzig, brotig. G: Süßliche Frucht, totale Steinaromatik, schönes Marzipan, intensive Bittermandel-Süße, herb-bitter, lang, adstringierend, jugendlich.	2005	PARZMAIR	AT-4690	Schwanenstadt
91,00	Gold	82	VOG V-001-114	D: Dezent beerige Aromatik, feines Marzipan, kernig-nussig, getreidig, Holztöne, Tabak. G: Zart fruchtig, intensive Marzipansüße, Kaffeebohnen, Schokolade-Kakao, pfeffrig-herb, mehlig-staubige Beeren, gute Dichte, lange Bittermandel-Süße.	2000	LANGMAYR	AT-4070	Pupping/Eferding
89,00	Silber	106	VOG L-05-11BV	D: Leicht pflaumig-beerige Aromen, balancierter Steinton, dezent Bittermandel, Petrol, rustikal. G: Dunkle Beeren, Marzipan, floral, moosig-grasig, marmeladig, pfeffrig-würzig-erdig, elegant, dicht, leicht scharf, lang, etwas belegend.	2004	TEST	-999999	

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBS Obst/Geist Spirituos**

Sortengruppe: **VOGS**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

L

Charakterisierung

95,30 **Gold** 111 VOGS 2005 **FREIHOF** AT-6890 Lustenau
L-5/565

D: Frische Bergkräuter, zarter Bittermandelton, würzig-erdig, ledrig. G: Feinfruchtig, fleischig, angenehmes, feinherbes Marzipan, intensive Gesamtaromatik, tolle Balance, weich, tief, lang.

90,00 **Gold** 119 VOGS 2005 **RAUNIKAREDEL** AT-6890 Lustenau
L-5/191

D: Feine Vogelbeeraromatik, leicht kerniges Marzipan, erdig-herb, würzig. G: Kräftig, süßlich, weich, leicht pflaumige Noten, Berggräser, Heublumen, Kräuertwürze. Unkompliziert, etwas kurzer Nachhall, belegend.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: **OBS Obst/Geist Spirituos**

Sortengruppe: **WACS**

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

89,00 **Silber** 15 WACS
L 5068

2004 **BAUERFRANZ**

AT-8020 Graz

D: Intensives Wacholderöl, Teebaumöl, Holunderblüten, Tannenwipferl, Harz.. G: Grünstielig, holzig-rauchig, ätherische Öle, kühle, frische Menthol-Minze-Noten, Moos, Eiche, bittere Wurzelnoten, leichte Pfefferschärfe, rustikal, adstringierend, lang.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: WIL

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
93,00	Gold	179	BWIL L B48		2004	LEITNERBERNHARD	AT-6591	Grins 11
				D: Jugendlich, frisch-minzig, süß-saftig, grasige Würze, leicht teigig, Banane. G: Grüne Birne, parfümiert, intensiv, cremiger Schmelz, grasig-herbe Würze, verhaltene Typizität. Feingliedrige, aromatische Art, etwas wenig Druck.				
92,00	Gold	28	BWIL La Donna L 2224		2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
				D: Üppige, sehr reife Aromatik, buttrig, dezent schalig, leicht schalig, Zitrus, Banane, Birnen-Pudding. G: Süß-herbe, intensive Frucht, grüne Aromatik, breit und etwas ruppig. Aromatischer, leicht vordergründiger, jugendlicher Williamsbrand.				
89,00	Silber	2	BWIL L 2005		2005	WOEHRERMA	AT-4050	Traun
				D: Mostbirnen-Charakter, grasig-würzig, grünschalig, Zitrus, Zuckerlton. G: Grüne Frucht, herbschalige Süße, feine Würze, intensiv, jugendlich, wuchtig, etwas bitter. Williams mit Potential, viel Druck, gute Länge.				
89,00	Silber	27	BWIL L 2230		2005	VALLENDAR	DE-56829	Kail
				D: Weiche, klare Frucht (Fruchtnektar), grünlich-frisch, Zitrus-Minze, feine Würze, etwas heuig-strohig. G: Deutliche, intensive Williams, bananig-süß, grün-grasig, leicht getreidig, noch etwas hart. Williams pur, noch jugendlich-fordernd.				
89,00	Silber	68	BWIR L 05		2005	SCHOSSERBARBAR	AT-4611	Buchkirchen/Wels
				D: Feinfruchtig, etwas parfümiert, grüne Banane, Bonbons, grünlich-frisch, schalig. G: Breite Fruchtaromatik, cremig-schmelzige Süße, herb-schalige Würze, leicht bitter, gute Dichte und Balance, jugendlich.				
89,00	Silber	227	BWIL L-1/2005	unfiltriert	2005	KAESER	CH-5077	Elfingen
				D: Teigiger Fruchttyp, reife, bananige Süße, Honig, Blüten und Kräuter, würzig, kernig, leichte Schärfe. G: Saftige Birne mit Biss, brilliert am Gaumen, zimtartige Würze, schalig-grün, filigran, schlank. Braucht Sauerstoff zum Entfalten, ansonsten harmonisch.				
87,00	Silber	88	BWIR L-WBR1		2005	KOESSLERCHRISTO	AT-6500	Landeck
				D: Zitrus, Banane, schalig-erdig, grün-grasig, Medizinaltöne, etwas stechend. G: Mehr Frucht als im Duft, breite Aromatik, schalig-strohig, etwas unruhig, durchgehend zartbitter, jugendliche Schärfe.				
87,00	Silber	100	BWIL L-05-12KW		2005	HAEMMERLEG	AT-6890	Lustenau
				"D: Zitronig-limoniger Duft, birnig-kernig, heuig, medizinal, grün-würzig, etwas holzig. G: Süßlich-bittrige Würze, nussig, schalig, zurückhaltend, dünn, eher birnig und nicht Williams. ""Schwachbrüstige"" Williams mit grasigen Noten, wenig anhaltend."				
87,00	Silber	214	BWIL L-12/05		2004	GARTNERRUDOLF	IT-39023	Laas
				D: Filigrane, fein parfümierte Frucht, süßlich, floral, dezent minzige Würze, Anklang von Marille. G: Feinfruchtig, zarte Aromatik, eher Mostbirne, grün-minzig, würzige Schale, nicht sehr wuchtig, rund und ausgewogen.				
87,00	Silber	222	BWIL L-GSR		2004	PARZMAIR	AT-4690	Schwanenstadt
				D: Feine, etwas verhaltene Frucht, bananig, teigig, floral, grünschalige Würze, Kräuternoten. G: Gut strukturiert, breit, kraftvoll, süß-frische Aromatik, feine Würze, brotig, nussig, harmonisch, animierend, jugendlicher Biss, wenig Druck.				
85,00	Silber	11	BWIL L 5210		2005	BAUERFRANZ	AT-8020	Graz
				D: Zarte Frucht, dezent-grasig, parfümiert, Kräuternoten, holzig-würzig, staubig-trocken, Kochtöne. G: Vordergründige Schärfe, verschlossene Aromatik, herb-bittere Würze, schalig, heuig. Verhaltener Brand mit wenig Aussagekraft, dünn, kurz, leichte Schärfe.				
85,00	Silber	47	BWIL L 115		2005	MARDER	DE-79774	Albbruck-Unteralpfen
				D: Verhaltene, floral-minzige Aromatik, reif, etwas verkocht, würzig, wenig Sortencharakter. G: Verkochte, überreife Frucht, strohig, schalig, leicht säuerliche Schärfe, Kräuterwürze. Wenig frische Williamsbirne, unrund, kurz, herber Abgang.				

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: WIL

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
------	------	----------	---------	-------------	----------	-----------	----------	-----

Charakterisierung

83,00	Silber	174	BWIL L-S2100403		2004	DOLLMARTIN	DE-77770	Durbach	D: Grün-grasige Fruchtaromatik, saftig, buttrig, würzig-mostig, Williams schwer erkennbar, leicht stechend. G: Kochtöne, leicht säuerlich, grün-grasig, schlank, wenig Finesse und Sortencharakter, dezent, dünn, kurz.
81,00	Silber	78	BWIL SH 0503		2004	SCHLOSSHOHENKAM	DE-85411	Hohenkammer	D: Verhaltene, blasse Aromatik, teigig-brotig, Birnenkompott, Vanille, Honig, Kräuterzuckerl. G: Ausdrucksschwach, überreif, teigig, verkocht, brandig, wirkt unnatürlich (gebastelt), sehr vordergründig, breit, wenig Struktur.
79,00	Bronze	193	BWIL		2005	OKANAGAN	CA- Vernon,	B. C. V1T 1V9	"D: Kochton, überreife Frucht, brotig, teigig, buttrig, etwas Vanillesüße, undeutliche Williams. G: Reif und cremig, ""künstlicher"" Bonbonton, grüne Banane, Gewürznoten, vielschichtig, lebendig, lang, jugendlich."
		163	BWIL L-2004		2004	TIKEVOSTER	SI-9223	Dobrovnik	D: Breite verkochte Frucht, estrig, oxidiert, Nachlauf. G: Verhalten, wenig Charakter.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBS Obst/Geist Spirituos

Sortengruppe: WILS

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L

Charakterisierung

83,00	Silber	94	WILS L 5/563		2005	HAUSERTRADITION	AT-6890 Lustenau	"D: Breiter, süß-herber Williamstyp, überreif, verkocht-marmeladig, rustikal. G: Floral, dünn, leichte Reinspritnoten, wenig frische Williamsaromen, Mostbirne, "Grenzgänger". Eindimensional, süßlich, kurzer Abgang."
79,00	Bronze	107	WILS L-5/522		2005	FREIHOF	AT-6890 Lustenau	D: Dezente Birne, kaum Williamsaromatik, Reinspritnoten erkennbar, kernig-breite Würze. G: Traubenzuckersüße, marmeladig-weich-saftig, Mostbirnen-Anklänge, würzig, kurz.
77,00	Bronze	116	WILS L-5/180		2005	RAUNIKAREDEL	AT-6890 Lustenau	D: Zarte Frucht, säuerlich, herb-würzig, grasig, getreidig, leichter Fruchtester. G: Mostbirne, breit, wenig - zerkochte - Williams, Traubenzuckersüße, karamellig, floral. Durchschnittlich, eindimensional, kurzer Abgang, leichte Schärfe.
		123	WILS L-5/565		2005	SEYRINGER	AT-6890 Lustenau	D: Sehr verhaltene, spritige Williamsaromen, leichter Vorlauf, Nachlauf, säuerlich. G: Starke Bitterkeit, wenig Williams, leicht dumpfe, kräuterartige Aromatik, scharf, alkoholisch, bitter, adstringierend.

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: WOD Wodka

Sortengruppe: WOD

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
					Charakterisierung				
94,00		Gold	21	WOD	Diva	2005	BLACKWOOD	GB-	Shetland ZE1 OEX
					D: Klar, frischer Duft, typisch. G: Neutral, Gletscherwasser, leicht mehlig-iger Erdapfel, Alkoholsüße, zart Wacholder/Gin. Vollmundig, dicht, lang, nachhaltig, harmonisch..				
89,00		Silber	13	WOD	Stroganoff	2005	BAUERFRANZ	AT-8020	Graz
					D: Reinstalkohol, untypischer, leichter Wacholder-Gin-Duft, Zitrus-Frische, gekochter Erdapfel, mehlig, G: Alkohol-Zuckerl-Süße, etwas Kartoffelaromatik, rau, dezente Schärfe, weich, dicht, rund, nicht sehr elegant.				
88,00		Silber	20	WOD		2005	BLACKWOOD	GB-	Shetland ZE1 OEX
					D: Klare, neutrale Nase, frisch, kühl, etwas grün-minzig. G: Schlanke Alkoholsüße, zarte Mostapfelaromen, pfeffrig, füllig. Feines, neutrales Gesamtbild, leicht stechend, kurz.				

ER G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: WOD Wodka

Sortengruppe: WODM

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort
L
Charakterisierung

86,00 Silber 19 WODM Wodka mit Schlehe 2005 BAUERFRANZ AT-8020 Graz
L 5248

D: Feiner, frischer Schlehensaft, dezenter Mandelton, Orangen und Beeren, Himbeere. G:
Fruchtig-säuerlich, einseitig ausgeprägte Fruchtsüße (Bitternote fehlt), Blutorangen,
Sauerkirschen, mild, weich, nicht sehr komplex, kurzer Abgang.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: ZIGG Zigarren-Destillate

Rang	Pkte	Medaille	Nr.	So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
------	------	----------	-----	-----	-------------	----------	-----------	----------	-----

Charakterisierung

Spirit of the Year 2006

96,70	D-Gold	89	ZIC	L-GEBEL	Gerste Eichenfass	2003	KOESSLERCHRISTO	AT-6500	Landeck	D: Getreidig-bierig, Pils-Typ, intensive Gerste, etwas Banane, feines Holzaroma, leichte Vanille. G: Vanillig-karamellig, malzig-füllig, leicht rauchig, Korn, Gerste, dichte Malzsüße, ausgezeichnete Aroma-Alkohol-Balance, vollmundig-süßer Nachhall.
95,30	Gold	41	ZIV	L 9425	Faß 25	1994	VALLENDAR	DE-56829	Kail	D: Dezente Weinaromatik, süßliche Frucht, Zitrus-Orange, viel Karamell, Vanille, Tabak. G: Traubig, vanillig-süß, nussig, karamellig, malzig, ölig-hefig-fett, etwas apfelig, viel Dichte und Druck. Gereifter Cognac-Typ, komplex, kraftvoll, lang, intensiv.
93,00	Gold	67	ZIK	: 98	Apfel Eichenfass	1998	SCHOSSERBARBAR	AT-4611	Buchkirchen/Wels	D: Geriebener, süßer Apfel, dezenter Schalenton, Bratapfel, etwas Kaffee, Vanille, Kaffee, feines Holz G: Sehr holzdominant, leicht karamellig-schokoladig, gedämpfter Apfel, schöne Säurestruktur, kraftvolle Eleganz. Gut balancierte Frucht-Holz-Alkohol-Fülle.
92,00	Gold	190	ZIV		Muskattraubenbrand Holz	2002	HOCHSTRASSER	AT-8562	Mooskirchen	D: Weintrauben pur, geriebene Muskatnuss, Zitrus-Orangen-Limetten-Frische, dezent vanilliges Holz. G: Intensiver Muskatton, feinherbe Gewürznoten, Zitruswürze, Karamellsüße, schöne Frucht-Süße-Holz- Balance, kräftige Struktur, elegante Aromatik, weich und doch druckvoll.
91,00	Gold	44	ZIS	L 55	Zwetschke Holz	2004	MARDER	DE-79774	Albbruck-Unteralpfen	D: Dezent, feinwürzig, zimtig, wenig Vanille, marmeladige Marillennote, etwas grobes Holz. G: Vanillesüße, Karamell, schöner, saftiger Stein-Frucht.Komplex, pfeffrig-pikant, etwas kantig durch Alkoholschärfe. Interessant, dicht, etwas kurz.
91,00	Gold	191	ZIS		Marillenbrand Holz	2003	HOCHSTRASSER	AT-8562	Mooskirchen	D: Parfümiert, typische Steinobstnote, vollreife Marille, Marmelade, Vanille, zartes Holz. G: Fleischige, weiche Aromen, angenehme Frucht-Vanille-Süße, zarter Bittermandelton, dicht, lang, intensive nachhaltige Würze, leicht bitter, jung.
89,00	Silber	192	ZIS		Zwetschkenbrand Holz	2001	HOCHSTRASSER	AT-8562	Mooskirchen	D: Typische Fruchtstilistik, feines Marzipan, Vanilleschote, Schokolade, leicht Karamell, Zimt. G: Nougat-Marzipan, Malz, Mandel, Kürbiskerne, Karamell, Zuckersüße, nussige Würze, elegant, dicht, intensiv, lang anhaltend.

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBS Obst/Geist Spirituos

Sortengruppe: ZWES

Rang Pkte Medaille Nr. So. Erläuterung Jahrgang Brennerei LA - PLZ Ort

Charakterisierung

90,00	Gold	202	ZWES	Zweschke Holz	2004	OKANAGAN	CA- Vernon, B. C. V1T 1V9
D: Feine Frucht, Amaretto-Marzipan, Apfel-Zitrus-Frische, verdeckte Zwetschkenaromatik. G: Leicht pflaumig, zarte Zwetschkenaromatik, Vanilleschoten, etwas Karamell, Zimtwürze, Bitterschokolade mit Mandeln, Marzipan-Süße, wuchtig.							
89,00	Silber	109	ZWES	Zwetchgen Schnaps	2005	FREIHOF	AT-6890 Lustenau
L-5/302 D: Zarte Pfaumenaromatik, Dörrzwetschke, leicht Bittermandel-Schokolade, grün-grasige Würze. G: Reife, weiche Frucht, Honigsüße, Bienenwachs, schmelzig-schokoladig, zimtig, leicht herb-holzige. Etwas einseitige Bittermandel-Dominanz, wenig Frische.l							

E R G E B N I S S E - S O R T E N

Kategorie: OBB Obst Destillate 100%

Sortengruppe: ZWG Zwetschke Gesamt

Rang	Pkte	Medaille	Nr. So.	Erläuterung	Jahrgang	Brennerei	LA - PLZ	Ort
				Charakterisierung				
93,00	Gold	181	ZWE L 245	Zuckerzwetschke	2004	LEITNERBERNHARD	AT-6591	Grins 11
				D: Angenehm parfümierte Aromatik, Bittermandel, Zimt, Röstaromen, marmeladig, leicht apfelig. G: Fruchtig, zimtig, weiche Aromatik, etwas Schokolade, angenehme Bittersüße, etwas pfeffrig. Jugendliche Zwetschke mit Potenzial, anregend, lang.				
89,00	Silber	80	ZWE		2003	LANGMAYR	AT-4070	Pupping/Eferding
				D: Fuchtige Zwetschke, dezenter Steinton, Schokolade, grün-zimtige Würze, reif, elegant. G: Breit, marmeladig, Bittermandel, Bitterschokolade, zartherbe Fruchtsüße, leicht pfeffrig, etwas dumpf, wenig leuchtende Frische, etwas jugendliche Schärfe.				
88,00	Silber	26	ZWE L 2202	La Donna	2003	VALLENDAR	DE-56829	Kail
				D: Intensiver Steinton, Zimtwürze, Bitterschokolade, frisch-grün-grasig, marmeladig-breit-reif. G: Kräftig, angenehme Süße, zarte Bittermandelfülle, feine Zimtwürze, fruchtig, rund, harmonisch, ausgewogen, lang.				
88,00	Silber	76	ZWH SH 0514		2003	SCHLOSSHOHENKAM	DE-85411	Hohenkammer
				D: Wenig frische Frucht, Vanille, grün-staubige Noten, etwas harzig, leicht säuerlich. G: Feinfruchtig, zimtig, spitz, kratziges Holz, feingliedrig, aber flach, insgesamt recht harmonisch, belegend, lang.				
88,00	Silber	176	ZWE L-S3220403	Ortenauer Zwetschge	2004	DOLLMARTIN	DE-77770	Durbach
				D: Verhalten, wenig Frucht, pflaumig, zimtig, reif, marmeladig, grünlich-grasige Würze. G: Grün-scharfe Süße, süßlich-säuerliche Frucht, blumig, füllig, weich, wenig Aroma, etwas unrund, kantig, schlank.				
87,00	Silber	6	ZWE L 2005		2005	WOEHRERMA	AT-4050	Traun
				D: Dumpfe Frucht, leicht muffig G: Wenig Zwetschkenaromatik, Bananentöne, steinig, eher dumpfe Frucht mit bitterem Abgang.				
87,00	Silber	75	ZWE		2003	SCHLOSSHOHENKAM	DE-85411	Hohenkammer
				D: Jugendliche Fruchtaromatik, parfümiert, frisch, viel Zitrus, steindominant, etwas Vanille. G: Rustikal, fruchtige Süße, Malzkaffee, zartherbe Würze, etwas künstlicher Geschmack, harmonisch, gut gereift, etwas pelzig, langer Abgang.				
82,00	Silber	131	ZWH		2004	WILDERERH	ZA-7670	Paarl-Simondium South Afr
				D: Verhalten, leicht himbeerig, zarte Zitrusnoten, Vanille, Schokolade, Haselnüsse, grüne Kräuter. G: Zarte Fruchtnoten, Zitrusfrische, zimtig-herbe, grün-nussige Würze, staubig, unausgewogen, breites, derbes Holz.				
		10	ZWE L 5921		2000	BAUERFRANZ	AT-8020	Graz
				D: Wenig Frucht, säuerlich, etwas dumpf, Vorlauf. G: Breit, scharf, oxidiert, verhaltene Frucht, muffiger Abgang.				
		159	ZWE		2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
				D: Überdeckte Frucht, fehlerhafte Aromatik, Vorlauf. G: Aromatische Zwetschkennote, dumpf. bitterer Abgang, Vorlauf.				
		161	ZWH		2005	ZWACKUNICUM	HU-1095	Budapest
				D: Estrige Frucht, grünes Holz, derb, Vorlauf, Essigstich. G: Unausgewogene, breite Frucht mit starkem Steinton, wirkt parfümiert, Frucht überdeckt Holz, Vorlauf. Frucht.				