

Von Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)  
Auch als Inside World-Spirits Video auf [iws.tv](http://iws.tv)

# DIE WILLIAMS-CHRIST IST EINE PRIMADONNA

Die Williams ist ein Sämling unbekannter Abstammung, wurde um 1770 in England von Mister Stair entdeckt und ursprünglich als "Stair Pear" benannt. Unter dem Namen "Williams Bon Chrétien" wurde die Sorte ab 1814 von Richard Williams aus Turnham Green in Middlesex verbreitet und trat die Erfolgsgeschichte als Primadonna der Birnen an.

Noch Bartlett brachte die Williamsbirne in die USA, wo sie unter dem Synonym "Bartlett" auf den Markt kam. 1828 wurde die Williams erstmals in Frankreich angepflanzt und trat so ihre Verbreitung in klimatisch begünstigten Gebieten Mitteleuropas wie dem Wallis, Südtirol oder in Teilen Österreichs und Süddeutschlands an. Vorwiegend dort, wo Wein angebaut wird – egal ob Gamlitz, dem Vinschgautal oder der Bodensee Region – gedeiht auch die Williams-Birne, als gelbe oder rote Frucht. Besonders positiv auf die Reife und das Aroma wirken sich starke klimatische Schwankungen zwischen Tag und Nacht aus. Erst so kann sich die vielschichtige, facettenreiche Aromatik der Williams-Birne in voller Pracht entfalten. Die Williams ist heute die beliebteste und, wirtschaftlich gesehen, bedeutendste Birnensorte der Welt und wird in Mitteleuropa etwa von Mitte August bis Anfang September geerntet.

Rudolf Gartner aus dem Vinschgautal ist nicht nur Brenner, er betreibt auch eine größere Obstbauanlage. Der "Apfelgarten Südtirols" hat ein einzigartiges Alpenklima mit rund 300 Sonnentagen und geringen Niederschlägen. "Anbauhöhe und Lage sind ideal", erklärt Gartner, "wir liegen in einem Ost-West-Tal. Im Norden halten die Öztaler Alpen die Kaltströmungen ab, im Süden die Orléans-Gruppe. So sind die Temperaturschwankungen im Herbst größer als anderswo: in der Nacht vier bis fünf Grad, bei Tag 25." Die knackig-frischen Früchte wusste schon der russische Zarenhof zu schätzen: Einzelnen verpackt, auf einem Heubett in Weidenkörben, reiste das Vinschgauer Obst an ihr fernes Ziel. Am Fohlenhof wird die rasche Verarbeitung vorgezogen, kommt das hochwertige Obst doch aus eigenem, naturnahem Anbau. Eine Verkostung durch das Sortiment verrät, was der Sommer in die Früchte zaubert.

Foto: Enrico Sartorelli / Bimmerle KG



## Hitliste beste Williams Spirits

**95 WOB-Points – Williamsbirne Edition Lena Jahrgangsbrand 2020 – Gold**

**Spezialitäten Brennerei & Whisky Destillerie, Deutschland, 93444 Bad Kötzting, [www.brennerei-liebl.de](http://www.brennerei-liebl.de)**

**Duft:** Gekonntes Handwerk, frisch-fruchtiges, typisches Sorten-Parfüm, pures Williams-Püree, betonte Fruchttester, Bananen, ein Hauch Marille und Quitte, etwas hefig-bananig, zimtig-würzig, Minze, florale Akzente, Zitronenverbene, Orangenblüten.

**Geschmack:** Tolle, aromatische Überleitung am Gaumen, saftig-cremig, viel kühle Frische, Limetten, etwas marmeladige Textur, stark hefige Bananenester, kernig-nussig, etwas grün-schalige Würze, Zitronenmelisse, Gerbstoff Reflexe, exotischer Touch, Grapefruit

**94 WOB-Points – Williamsbirnenbrand Vakuum 2021 – Gold**

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

**Duft:** Vielschichtige Birnen-Aromatik, frische Zitrus-Frucht-Stilistik, reife Reflexe, Honig, viel Fruchttester, birnig-äpfelg-bananig, Orangenblüten, Zitrus, Limette, etwas grün-schalige Akzente, nussig-kerniger Touch.

**Geschmack:** Duft-Kopie mit typischer Stilistik, sehr

saftig-cremiger Typus, kompott-artig, esterig, bananig-hefig, kernig-nussig, florale Reflexe, Zitronenmelisse, leicht grasige Birnen-Würze, diskrete Fruchtsüße, tolle Harmonie, Dichte und Länge, druckvolles Finale mit Fruchttester-Geschmack.

**93 WOB-Points – Rote Williamsbirnenbrand 2020 – Gold Fruchtbrennerei Franz Tinnauer, Österreich, 8462 Gamlitz, [www.tinnauer.at](http://www.tinnauer.at)**

**Duft:** Kompaktes Aromabild, schöne Duftfülle, typisch parfümierte Aromatik, viel Fruchttester, Zitrusfrische, Banane, Beeren, Hauch ätherische Reflexe und Vanille, nussig, schalig, zart holzig-stielig, exotische Nuancen, Mandarinen.

**Geschmack:** Klassischer Fruchttyp, fast dropsig, druckvoll, frisch geriebene Birnen, saftig-cremig, Nougat, Honig, sehr beerig-esterige Basis, grün-schalige Würze, quittig, kernig-nussige Herbe, florale Noten, minzige Frische, schöne Fruchtsüße, dicht und harmonisch, etwas wärmend am Gaumen.

**91 WOB-Points – Rote Williams Birne 2020 – Gold Brennerei Leitner Bernhard, Österreich, 6591 Grins**

**Duft:** Elegante Handschrift, viel Eigenständigkeit, Honig,

bananige Fruchttester, Zitrus, Hauch Orange, Himbeere, exotische Akzente, Limetten, grün-grasig, fein getrocknetes Kräuter Bukett.

**Geschmack:** Klassisches Bild, reife Früchte, cremig-elegante Textur, viel Fruchttester, birnig-bananig, leicht dropsig, Orange, Grapefruit, kernig-nussig, grün-grasig würzige Herbe, Menthol-Kühle, ölig-ätherische Reflexe, recht harmonisch, dicht und lang am Gaumen, zartes Kern-Bitterl im Finale.

**91 WOB-Points – Zünftler Williams Christ Birnenbrand – Gold**

**Bimmerle KG Private Distillery, Deutschland, 77855 Achern, [www.bimmerle.de](http://www.bimmerle.de)**

**Duft:** Sehr reife Williams-Aromen, viel Fruchttester, mostig-birnig-quittig, grün-äpfelg, Banane, Zitrus, Orange, Limette, Grapefruit, Quitte, etwas heuig-krauterig, Hagebutte, zart grün-schalige Würze.

**Geschmack:** Kompottig-saftiger Sortencharakter, geriebenes Fruchtfleisch, Birnenschalen, säuerlich-birnige Reflexe, Zitrus, etwas holzig-stielg-tresterige Akzente, Kräuter-Zuckerl, dezent nussig-röstig, zartes Kern-Bitterl, dominante Honig-Süße, gute Harmonie, Dichte und Länge, wärmendes Finale.

## Bimmerle: Know-how trifft Trendbewusstsein und Regionalität

Am 2015 eröffneten Schwarzwälder Produktionsstandort in Sasbach setzt das Familienunternehmen zukunftsorientierte Standards in Sachen Technologie, Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Seit fünf Jahrzehnten wird mit Know-how, Hightech und Brenntradition höchste Qualität angestrebt. Als erste Brennerei in Deutschland wird der gesamte Wärmebedarf und die Energiegewinnung durch Verbrennen von Obstkernen unter Zugabe von Holzhackschnitzeln aus der Region gedeckt.

Bimmerle ist in Deutschland und am europäischen Markt mit der Marke Lörch führend im Bereich Obstbrände, die zurzeit eine Renaissance erleben und auch die Szene-Gastronomie erobert haben. Needle Black Forest Gin gehört zu den TOP 5 der meistverkauften Gins Deutsch-

lands. Ergänzt wird das Portfolio seit 2018 um Wood Stork Spiced Rum und die 2022 Jahr vorgestellten EVERMANN Schwarzwald Whiskys Theo & Wilhelm.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für Zünftler Williams Christ Birnenbrand, Best Moments Sahnelikör Vanillekipferl, Best Moments Sahnelikör weiße Schokolade mit Tonkabohne, Sahnelikör Zimtstern, Sahnelikör Dominostein, Evermann Theo Black Forest Blended Whisky, Evermann Wilhelm Black Forest Single Malt Whisky, Bunburry's Double Distilled Blended Whisky, Silver für Kronenhof Alter Williams Christ Birnenbrand, Lörch Alte Williams Christ Birne, Zinselhof Alter Williams Christ Birnenbrand, Selektion Sahnelikör gebrannte Mandel, Lörch Altes Schwarzwälder Zwetschgenwasser, Zünftler Waldhimbeergeist, Sahnelikör Karamellierte Birne und Orson's Winter Gin.

