

# Holz in allen Varianten

Von Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)

Prinzipiell unterscheidet man in der „Holz-Wirtschaft“ unter neuen Fässern und sogenannten „Zweitbelegungen“, in denen bereits ein Produkt wie Bourbon, Rotwein, Madeira, Portwein, Sherry... gelagert wurde. Unterschiedlich sind auch die Toastungsgrade der Fässer – sie schwanken zwischen schwach getoastet und ausgekohlt, wie zum Beispiel beim Bourbon.

Eine japanische Brennerei stellt Fässer aus Hölzern aus dem nördlichen Japan her, die nach Jerez geschippert werden, wo darin eine Zeitlang Sherry ausgebaut wird. Nach einer definierten Zeit gehen die Fässer wieder nach Japan zurück und werden dort mit Whisky befüllt. Das ist sicher die feinste Art einer Zweitbelegung.

auch sehr grün – in Richtung Liebstöckel bzw. Maggikraut. Es gibt Destillieren, die ausschließlich neues Holz verwenden, und solche, die, aus welchen Gründen auch immer, mit gebrauchten arbeiten. Doch es wäre schon recht, wenn ein Whisky, der als „Single Malt mit Sherry Finish“ bezeichnet wird, auch sensorisch als solcher zu erkennen ist!

Der taiwanische Whisky Produzent Kavalan hat sich ausschließlich auf Single Malts spezialisiert, die sowohl in normal als auch in Fass-Stärke in den unterschiedlichsten Hölzern gelagert wird. Der Reigen reicht von Sherry – über Rum – bis hin zu Wein-Fässern. Allerdings ist die sensorische Zuordnung nicht immer sehr einfach. Auch im Obstbereich tut sich im „Fass-Sektor“

einiges. Die Schweizer haben eine eigene Obst-Spirituose, den „Vielle“. Diese Produkte, sei es Apfel, Williams oder Framboise, müssen mindestens 20 Gramm Zucker pro Liter haben und werden ebenfalls Fass gelagert. Eine Besonderheit in der 100%-Destillat Szene ist die Vogelbeere im Barrique von Gerhard Liebl.

Im Korn-Bereich arbeitet die Brennerei Sasse sehr stark mit neuen Fässern, z. B. aus amerikanischer Eiche, aber auch mit gebrauchten Fässern wie Bordeaux, Bourbon usw. Teilweise ist es recht schwierig, die Zuordnung zu den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen der Fässer zu finden – auf alle Fälle ist es nicht nur ein Genuss, sondern auch eine tolle sensorische Übung.



Foto: Feinbrennerei Sasse

## Feinbrennerei Sasse Pionier des Kornbrennens

Urkundlich erwähnt wurde Sasse bereits 1707 als Brennerei und Brauerei in Schöppingen. 1885 wurde die erste Dampfmaschine in Betrieb genommen, mit einem 25 Meter hohen Schornstein ein Wahrzeichen der Industrialisierung in der Region. 1972 entstand bei Sasse die modernste Brennanlage Norddeutschlands. 1987 wird die alte Technik des Barriqueausbaus für Kornbrände wieder eingeführt.

Nach zehnjähriger Entwicklungsphase kommt der „Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P.“, basierend auf altem Rezept, heraus. Heute ist Rüdiger Sasse, Jahrgang 1969, als Inhaber und Geschäftsführer, für die Geschichte des Hauses verantwortlich.

Die Herstellung des Lagerkorns erfordert viel Fachwissen, Handarbeit und vor allem viel Zeit – mit herkömmlichem Korn hat das wenig zu tun. Im handgefertigten, kup-

fernen Pot Still-Brennkessel wird der Feinbrand destilliert. Der Ausbau in Barriques aus Limousin-Eiche über mindestens vier Jahre macht den Korn sehr mild und gibt ihm seine zartgelbe Farbe. So wie sich beim Lagerkorn Vergangenheit und Gegenwart verbinden, so strebt man im Hause Sasse auch beim Gesamtangebot nach einem ausgewogenen Verhältnis. Klassiker stehen neben Innovativem, ausgesuchte Likörkompositionen neben Lagerkorn und Co., darunter ein milder Zigarrenbrand, der in Cognacfässern reift.

Beim World-Spirits Award erhielt die World-Class Distillery 2018 Double-Gold für T.S. Privat, Lagerkorn Bordeaux Finish, Nju Korn mild (Spirit of the Year 2018), Freimeister Kollektiv Rye 093 Straight Rye Whiskey, Gold für Cigar Special, Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P., Lagerkorn 10, Nju Korn fruchtig, Silver für Prütt Kaffee Gin.

HANDELSHAUS  
WEDL

Die Wedl Messe  
im Rahmen der  
GAST Klagenfurt

Halle 5  
24.-26. März 2019

die  
Wedl Messe

[www.wedl.com](http://www.wedl.com)  
[onlineshop.wedl.com](http://onlineshop.wedl.com)

PROST AUSGABE 06 | 18 | Rubrik

49

## Holzbeispiele bester Spirits

**96,3 WOB-Punkte - Kavalan Solist Fino Sherry Single Cask Strength Single Malt Whisky 2017 - Double-Gold**  
Kavalan Distillery,  
Taiwan-264444 Yuan-Shan

**Duft:** Sehr breites Aroma-Spektrum, stark esterige Kopfnoten, sehr bananig, getreidig-malzig, Dörrobst, Schokolade, Kokos, Honig, Vanille, dunkles Karamell, Tabak.

**Geschmack:** Sensorischer Einklang mit dem Duft, kraftvoll, schöne Holz-Malz Balance, bananig, cremig-hefig, volle Röstaromen, langer Nachhall.

**95,3 WOB-Punkte - Lagerkorn Bordeaux Finish 2005 - Double-Gold**  
Feinbrennerei Sasse,  
Deutschland-48624 Schöppingen,  
[www.sassekorn.de](http://www.sassekorn.de)

**Duft:** Facettenreiches Aromen-Spektrum, viel süße Anteile, Rosinen, Früchtebrot, getreidig-röstig, traubig, viel Fruchtester, Orange, intensive Bourbon-Vanille, Schokolade, erinnert an Armagnac-Fässer.

**Geschmack:** Starke Weinbrand-Aromen, Karamell, zarte Kräuternoten, Honig, sehr dicht und lang anhaltend im Finale.

**93,3 WOB-Punkte - Kavalan Distillery Reserve Rum Cask Single Cask Strength Single Malt Whisky 2017 - Gold**  
Kavalan Distillery,  
Taiwan-264444 Yuan-Shan

**Duft:** Sehr typisch, dezente Rumfass Stilistik, recht viel Fruchtester, Zitrus, frisch, birnig-apfelig, Toffee-Assoziationen, Vanille, Rosinen, rauchig-holzig.

**Geschmack:** Aromatische Struktur, deutlich getreidig-malzig, feine Rum Aspekte, leicht hefig, Dörrobst, Haselnüsse, kompakter Körper und Dichte gute Länge.

**93 WOB-Punkte - Vogelbeerbrand Holzfass 2011 - Gold**  
Spezialitäten-Brennerei, Whisky Destillerie, D-93444 Bad Kötzing,  
[www.brennerei-liebl.de](http://www.brennerei-liebl.de)

**Duft:** Gewagte Komposition, harmonisches Zusammenspiel von Marzipan und Röstaromen, Bitterschokolade, Mandel, Karamell, Hagebutte.

**Geschmack:** Intensive, fruchtfleischige Basis, Zitrus-Orangen-Mix, Vanille, dunkles Malz, kernig-nussig, Walnüsse, kompakter Körper, langer Nachhall.

**87 WOB-Punkte - Vieille Framboise Barrique 2014 - Silver**  
S. Fassbind AG,  
Schweiz-6414 Oberarth,  
[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

**Duft:** Spannendes, parfümiertes Konzept, schöner Himbeer-Holz-Aromabogen, Zitrone, Erdbeere, Kirsche, Schokolade, Banane, Honig.

**Geschmack:** Duft-Spiegelbild, dropsig, cremig, Fruchteis-Anklänge, Erdbeere, Orangenschale, Birne, Vanille, gute Harmonie, Dichte und Länge im Nachhall.

