



liebt, trinkt ihn pur, andere mischen ihn, zum Beispiel mit Hubers Apfelsaft.

PREISE: Aronia-Direktsaft 16 Euro/2 x 75 l; Aronia-Apfelsaft 9 Euro/2 x 0,75 l, zzgl. Versandkosten
KONTAKT: Josef Huber, 84189 Pauluszell, Tel. 08745/566, www.winklhof.de

7 Rundum Rum

Wenn sein alter Lehrherr früher „Chef-Rum“ bestellte, war dem damals noch jungen Destillateur Walter Braasch klar, dass die Flaschen Außergewöhnliches enthalten mussten: die perfekte Kombination verschiedener alter und gereifter Rum-Typen. Heute, im eigenen Rumhaus, produziert Braasch nur noch Chef-Rum: aromatischen Jamaika-Rum, der mit bis zu 60 Jahre altem Rum unterschiedlicher Provenienz verschnitten wird. Auch der Punsch des Hauses ist empfehlenswert – seit mehr als 30 Jahren wird er aus Rotwein, etwas Zucker, Gewürzen und einem Schuss Pflaumenbrand gemischt.

PREISE: Rum 22 Euro/0,5-l-Flasche; Original Braasch-Punsch 8,95 Euro/1-l-Flasche, zzgl. Versandkosten
KONTAKT: Wein- & Rumhaus Braasch, 24937 Flensburg, Tel. 0461/14 16 00, www.braasch.sh

8 Da brennt die Nessel

Am Westhang des Schwarzwalds, in der Ortenau, wächst so viel Obst, dass fast jeder Landwirt dort ein Brennrecht hält. Seit 1919 wandelt die Brennerei Wurth Obst zu „Wässerle“. Markus Wurth übernahm den Betrieb 1995 vom Vater und entwickelte ein ganz neues Destillat: Hinter dem etwas schrägen Namen „L'Urtika mediterran“ steckt eine Brennnessel-Spirituose mit Aprikosen- und Orangennoten. Im Vergleich zu einem Solisten wie der Williamsbirne, die er auch im Angebot hat, schmecke seine Kreation wie ein ganzes Fruchtorchester, sagt Wurth. Stimmt.

PREISE: 12–85 Euro/0,5-l-Flasche, zzgl. Versandkosten

KONTAKT: Edelbrandbrennerei Wurth, 77743 Neuried-Altenheim, Tel. 07807/23 38, www.edelbrennerei-wurth.de

9 Sekt korrekt

In der Sektkellerei Sieben geht es traditionell zu: Die Schaumweine aus ökologisch erzeugten Trauben durchlaufen die klassische Flaschengärung und reifen möglichst lange auf der Hefe. So können sie zusätzlich Geschmack und Aromen entwickeln und werden schön feinperlig. Gerüttelt wird noch von Hand, degorgiert nur nach Bedarf. Das Ergebnis sind fruchtbetonte Sekte mit ausgeprägtem Rebsortencharakter. Herausragend ist die „Cuvée Pinot brut“ aus würzigem Spätburgunder, fruchtigem Chardonnay und Schwarzriesling – ein komplexes Geschmackserlebnis nach Champagner-Muster und ein Stöffchen, das vom Weinführer Gault Millau 2010 als einer der besten Nahe-Sekte ausgezeichnet wurde.

PREISE: 14,90 Euro/0,75-l-Flasche, zzgl. Versandkosten (Versand ab 6 Fl.)

KONTAKT: Sektkellerei Sieben, 55452 Dorsheim a. d. Nahe, Tel. 06721/99 44 05, www.oekosekt.de

10 Ehrenrettung

Sliwowitz, der Kurze vom Balkan, leidet unter seinem schlechten Ruf. Guter Stoff scheint zu verdunsten auf dem Weg in die deutsche Gastronomie. Das Ehepaar Micic aber zeigt, was in Serbien aus Pflaumen entstehen kann. Ihr „Old Authentic“, ein doppelt destillierter Brand, lagerte seit 1956 im Holzfass. Er leuchtet bernsteinfarben, hat deutliche Pflaumennoten, dazu Aromen von Vanille, Walnuss und Eiche. Teuer, gewiss, aber exzellent. Günstiger ist der „Ramonda“, ein Destillat von 1993, ausgewogener Sliwowitz mit langem, fruchtig-pflaumigem Nachhall.

PREISE: Old Authentic 150 Euro/0,7 l; Ramonda 80 Euro/0,7 l, zzgl. Versandkosten

KONTAKT: Prunum Spirituosenvertrieb, 10999 Berlin, Tel. 030/60 96 25 50, www.prunum.com