

Tom's Tasting

BAYERN

UND SEINE SPIRITUOSEN



Master Destiller Hans Komenator zeichnet für den Slyrs 51 verantwortlich, den unser Team mit 92 Punkten bewertet hat

Tom's Tasting steht diese Ausgabe unter dem Motto „Bayern“. Hier gibt es so viele grandiose Destillen und hochklassige Liköre, Schnäpse, Geiste und Brände, dass die Auswahl ungeheuer schwer fiel. Insgesamt 18 Produkte haben wir für dieses Heft ausgewählt und wurden durch unser Team verkostet. Beginnen wir in München. Hier gab es in jüngster Zeit einige Unternehmensgründungen, die sich auf hochwertige Spirituosen spezialisiert haben. Im Stadtteil Großhadern hat sich Korbinian Achternbusch auf die Produktion eines veganen Gins spezialisiert, den „Feel! Munich Dry Gin“, der auf

17 Botanicals setzt, darunter Limetten, Blaubeeren, Koriander, Aroniabeeren, Lavendel und aus naheliegenden Gründen Wacholder. Alle Früchte und Gewürze kommen dabei aus kontrolliert biologischem Anbau und werden aromaschonend destilliert. Zudem verzichtet Korbinian Achternbusch im Produktionsprozess auf Zucker und Eiweißfiltration. Das Ergebnis ist ein Gin mit sehr eigener Zitrusnote. Im Stadtteil Neuhausen befindet sich der Sitz der Münchner Spirituosen GmbH von Johannes Schlemmer. Sein Gin „Soul of Bavaria“ präsentiert sich bereits auf der Flasche münchenerisch. Aufgedruckt sind die

Bavaria und eine Silhouette bestehend aus frei zusammengestellten Münchner Wahrzeichen wie der Frauenkirche, dem Olympiaturm oder dem Wiesen-Riesentrad. Entstanden ist ein Gin, der die bayerische und vor allen Dingen münchenerische Seele streicht. Der ideale Begleiter, wenn Mama Bavaria bei ihrer nächsten Fastenrede auf dem Nockherberg austeilte. Von Neuhausen geht es in den Stadtteil Schwabing-West. Adnan Alija lebt mit seinem Unternehmen „grim spirit“ Die BarManufaktur München“ die BarKultur. Dabei fühlt er sich den Gebrüdern Grimm verpflichtet, indem er gute Dinge sammelt und für die Nachwelt



82 Punkte
FEEL! MUNICH
Dry Gin
47%

89,5 PUNKTE
SOUL OF BAVARIA
40%

76 Punkte
KAISER HILL 16
Bavarian Dry Gin
42%

91,5 Punkte
BAVARKA
Bavarian Gin
46%

90 Punkte
ARONIA GEIST
40%

„Erinnert aufgrund seiner starken Zitrusnote an einen Limoncello.“
Hubert

„Eine nicht zu dominante Wacholdernote trifft auf Zitrone und Limette. Der ideale Begleiter im Sommer am Nachmittag auf einer Dachterrasse.“
Meike

„In der Nase kräftig, ausdrucksstark und eigen. Ein Gin mit einem besonderen Charakter.“
Frank

„Ein ehrlicher, intensiver Gin, der sich sowohl pur als auch als Gin Tonic trinken lässt. Für einen Sundowner G&T empfehle ich das Thomas Henry Elderflower Tonic oder das Fevertree Tonic Water.“
Meike

„Der Aronia Geist hebt sich angenehm ab von anderen Spirituosen. Eine empfehlenswerte Alternative zu einem guten Grappa.“
Hubert

Frank: N 22, G 22, A 22, E 23: 191
Hubert: N 18, G 18, A 20, E 19: 175
Meike: N 22, G 18, A 20, E 20: 180

Frank: N 23, G 22, A 21, E 23: 189
Hubert: N 22, G 22, A 23, E 23: 190
Meike: N 23, G 23, A 20, E 23: 189

Frank: N 23, G 23, A 23, E 23: 192
Hubert: N 19, G 20, A 18, E 19: 176
Meike: N 15, G 16, A 14, E 15: 160

Frank: N 24, G 23, A 23, E 23: 193
Hubert: N 22, G 23, A 23, E 23: 191
Meike: N 22, G 23, A 22, E 23: 190

Frank: N 22, G 22, A 22, E 23: 189
Hubert: N 22, G 22, A 23, E 24: 191
Meike: N 22, G 22, A 23, E 23: 190

Unsere Bar-Profis bewerten nach Nase (N), Geschmack (G), Abgang (A) und (Gesamt)Eindruck (E). Pro Rubrik gibt es maximal 25 Punkte. Insgesamt (!) kann ein Whisky daher höchstens 100 Punkte erzielen. Die Eingangsbewertung ist die durchschnittliche Bewertung unserer drei Tester. Eine ausführliche Bewertung der Produkte finden Sie im internet unter KIR-muenchen.de.

DAS TEAM



HUBERT SCHEUNGRABER
Betreiber der Passauer Bar „Journey“



MEIKE ZIMMERMANN
Chefin der „falk's Bar“ im Bayerischen Hof



FRANK BÖER
Veranstalter der „Finest Spirits“-Events

bewahren möchte. Allerdings kommen seine Märchen nicht aus Büchern, sondern aus Flaschen. Adnan Alija liebt es zu experimentieren. Sein Motto: „Echt. Edel. Exklusiv.“ Drei Produkte hat er bis heute für die Szene kreiert: den Rumlikör „Affenfell“, den Holunderblütenlikör „Holly van“ und den Haselnusslikör „Natali“. Sie laden zu einer fantastischen Reise über Nase, Zunge und Gaumen ein. Manfred Silbermagl kennt man in München als Wirt der Forschungsbrauerei in Altpferlach und der Marktschänke am Viktualienmarkt. In seinem Familienbetrieb Schlierachtaler im bayerischen Oberland produziert er aber auch hochwertige Brände und Liköre. Das Wissen um bayerische Brenntradition wurde bereits über drei Generationen bewahrt. Bis heute wird nach handgeschrie-

benen Rezepturen liebevoll gearbeitet. Der hochprozentige Kräuterlikör von Manfred Silbermagl ist sein Aushängeschild und darf daher sogar den Namen „Schlierachtaler“ tragen. In Arrach, in der beschaulichen Oberpfalz, befindet sich die Bärwurzerei Drexler, eine Schnapsbrennerei mit angegeschlossenem Destilliermuseum. Über 70 Schnapspezialitäten werden von Reinhard Drexler angeboten. Neben den zahlreichen bayerischen Klassikern werden dort aber auch unterschiedliche Whiskys produziert. Das Aushängeschild in diesem Sortiment ist Drexlers „Arrach No. 1“, ein Single Cask Malt Whisky aus dem Bayerischen Wald. Nur wenige Kilometer entfernt, in Bad Kötzing, befindet sich die Spezialitätenbrennerei Liebl, die ebenfalls zur internationalen Spitze gehört. Die sehr

zahlreichen Prämierungen sprechen Bände und belegen den Qualitätsanspruch. Wenn man auf einer derartigen Erfolgswelle reitet, hat man auch die Muße Neues zu wagen. Gerhard Liebl hatte den Mut zu einem Premium Bärwurz mit langer Lagerzeit. Zunächst wurde die Spirituose in frisch entleerte Bourbon-Fässer gefüllt und für neun Jahre darin belassen. Dann wurden dem Premium Bärwurz drei weitere Jahre im Olorosso-Sherry-Fass bis zur perfekten Reifung gegönnt. Die Experimentierfreudigkeit und Geduld von Gerhard Liebl hat sich ausgezahlt. Für einen Moment verweilen wir noch in der Oberpfalz. In Erbdorf befindet sich die Steinwälder Hausbrennerei Schraml, ein Familienbetrieb in der inzwischen sechsten Generation. Neben einem Traditions-Gin werden hier mehrere