



DIE  
**BESTEN**  
**SCHNÄPSE**  
DER SCHWEIZ



Nicht Pflümli und nicht Bätzi, auch nicht Kirsch oder Williams stehen an der 1. Schweizer Schnapsmeisterschaft der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG auf dem Podest, sondern drei Brände, die in dieser Form vor ein paar Jahren kaum im Angebot waren: Himbeere, Kartoffel, Absinth. Sie machen deutlich, dass das Angebot an einheimisch Gebranntem an Facetten gewonnen hat.

Text: Stefan Keller und Réne Zimmermann

- Man muss in die 1990er Jahre zurückschauen, um zu verstehen, wie stark sich die einheimische Schnapsproduktion verändert hat. Bis 1999 schützte ein prohibitiv hoher Zoll die Schweizer Brenner vor ausländischer Konkurrenz. Als diese Lenkungsmaßnahme fiel, erhöhten sich die Importe sofort massiv: Allein von Whisky wird heute so viel eingeführt, wie in der Schweiz über alle Produkte gerechnet gebrannt wird (siehe auch SWZ 10/2011). Mit der Gleichstellung der Alkoholsteuer für einheimische und ausländische Produkte ging eine Liberalisierung der Rohstoffverwendung einher. Erst seit diesem Zeitpunkt können auch Getreide und andere stärkehaltige Produkte legal gebrannt und angeboten werden, später wurde auch die Absinthproduktion freigegeben.

Die Schweizer Brenner entdeckten so, was die Österreicher ein paar Jahre früher vorgemacht hatten: Brennen lässt sich (fast) alles, und wenn Qualität, Verpackung

und Preis stimmen, findet sich auch eine interessierte Käuferschaft dafür.

Über 100 Schweizer Brände von rund 50 Brennern wurden an die Fachjury der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG eingesandt. Unter der Leitung von René Zimmermann verkostete und bewertete die Jury die Produkte nach dem 20-Punkte-Schema. Den Degustatoren waren nur Sorte, allfälliger Restzucker und Besonderheiten beim Ausbau bekannt. Die Schlussbewertung ergab sich aus dem Durchschnitt der Einzelbewertungen abzüglich der tiefsten Bewertung.

Auffallend war die hohe Qualität der eingereichten Muster. Fehlerhaftes war nicht auszumachen. Wer eingereicht hat, scheint verstanden zu haben, dass ein Brennhafen kein Verwerter zweitklassigen Rohstoffs sein darf. Die Destillation verstärkt, was im Brenngut vorhanden ist: Gutes beginnt zu strahlen, Schlechtes zu stinken. ○

# DIE 3 BESTEN

# 1

## HIMBEER

**HANS ERISMANN,  
BACHENBÜLACH (ZH)**

[www.brennerei-erismann.ch](http://www.brennerei-erismann.ch)

40 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.–

Duft von frischen Himbeeren, perfekt eingefangen. Sehr komplexe, leicht nussige Aromen. Herrliche Fülle im Gaumen, langer, hocharomatischer Abgang von grosser Harmonie. Zu Recht seit Jahren das Schweizer Referenzprodukt für echten Himbeerbrand.

**19,5/20**

Seine Schnäpse sind durchwegs sauber gebrannt und werden an angesehenen Prämierungen immer wieder hoch bewertet: Hans Erismann, mit seinem Himbeerbrand Gewinner der 1. Schweizer Schnapsmeisterschaft.

## HANS ERISMANN

**HAT ALS BRENNER SCHON VIEL ERREICHT: NUN KOMMT FÜR HANS ERISMANN EIN WEITERER SCHÖNER ERFOLG DAZU.**

Als Quereinsteiger kann man den ehemaligen Banker eigentlich nicht bezeichnen. Hans Erismann betreibt die Brennerei zusammen mit Onkel und Cousin bereits in der vierten Generation. Und schon als Kind ist er auf der fahrbaren Brennerei mit seinem Vater auf die Höfe gezogen. Seinen gutdotierten Job und Beruf hat er vor 9 Jahren zugunsten der Brennerei aufgegeben. Seither setzt er sich anderweitig gewaltig unter Druck. Mit einem ganz besonderen Bewusstsein für Qualität.

Hans Erismann möchte alles über das Brennen wissen, saugt sämtliche zur Verfügung stehenden Informationen begierig auf und hat doch das Gefühl, zu wenig Zeit zu haben. Dabei hat er erstaunlich viel erreicht und schöne Erfolge vorzuweisen. Seine Schnäpse sind durchwegs sauber gebrannt und werden an angesehenen Prämierungen immer wieder hoch bewertet. Erismann verarbeitet nur erstklassige Rohstoffe, wo immer möglich aus der näheren Umgebung, und er brennt sie, sobald die Gärung beendet ist. Für seinen Williams befreit er die sorgfältig gewaschenen Früchte von Stielen und Kernen, damit der fertige Brand nur die reinen Fruchtaromen aufweist. Der hochprozentige Schnaps wird nach angemessener Lagerdauer mit reinem Quellwasser statt, wie üblich, mit destilliertem Wasser auf den gewünschten Alkoholgehalt herabgesetzt.

Wie zu Urgrossvaters Zeiten ist die Kundenbrennerei auch heute noch ein wichtiges Standbein des Betriebs. Hans Erismann stellt seinen Kunden ausführliche Anleitungen und sein ganzes Wissen zur Verfügung, damit auch sie zu einer guten Qualität finden. Einen etwas regeren Erfahrungsaustausch würde er sich mit anderen Brennern wünschen. Die qualitätsbewussten Schweizer Brenner sollten sich seiner Meinung nach nicht als Konkurrenten verstehen, sondern sich gemeinsam für Topqualität einsetzen und sich damit von der ausländischen Konkurrenz, die mit Billigprodukten den Markt überschwemmt, absetzen.





# 2

## HÄRDÖPFELER

**VIKTOR SENN,  
GANSINGEN (AG)**

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 18.–  
Blitzsauber, erdig,  
frisch gekochte Scha-  
lenkartoffeln, süsse  
Fruchtaromen. Im  
Gaumen rund, saftig,  
fruchtig, raffiniert.  
Harmonischer Abgang  
mit anhaltenden,  
typischen Aromen.

**19/20**



## VIKTOR SENN

**IN ERSTER LINIE IST VIKTOR SENN LANDWIRT. DEN GROSSEN  
BESTAND AN HOCHSTAMMBÄUMEN AUF DEN WEIDEN  
SEINES HOFES NUTZT DER AMBITIONIERTE BRENNER FÜR  
DIE SCHNAPSPRODUKTION.**

Die altehrwürdigen Brenngeräte der Familie Senn sind seit Generatio-  
nen bestens gepflegt und unterhalten. Im Laufe der Zeit wurden sie  
sanft modernisiert, mit einem Wasserbad zur dosierten Wärmezufuhr  
und mit einer Verstärkerkolonne versehen.

Viktor Senn ist Landwirt auf dem Reismatthof, sein Hauptgeschäft ist die  
biologische Mutterkuhhaltung. Der grosse Bestand an Hochstamm-  
bäumen auf den Weiden wird zur Schnapsproduktion genutzt. Daneben brennt Vik-  
tor Senn im Lohn für die Bauern aus der Region. Sein Engagement und sein  
Können werden hoch geschätzt. Seit Jahren reicht er sehr erfolgreich eigene  
Produkte bei Prämierungen ein. Viktor Senn attestiert sich selber einen ge-  
sunden Ehrgeiz, der ihn immer wieder zu Höchstleistungen anspornt.

Die Rohstoffe für seine Brände stammen vom eigenen Betrieb oder von  
befeundenen Landwirten aus der Gegend. Der Kartoffelbrand hat seine  
eigene Geschichte. Ein Kunde beabsichtigte, bei einem Bekannten im  
Baselbiet aromatische Kartoffeln der Sorte Bintje zu kaufen und sie auf  
dem Reismatthof brennen zu lassen. Viktor Senn konnte für sich gleich  
mitbestellen und erhielt dadurch das erstklassige Rohprodukt für den  
Meisterbrand.



Platz 2 für  
Viktor Senn und  
seinen Händöpfeler:  
erstklassiges  
Rohprodukt für  
den Meisterbrand.

# 3

**ABSINTHE  
DUPLAIS VERTE**  
MATTER-LUGINBÜHL AG,  
KALLNACH (BE)  
[www.erlebnisbrennerei.ch](http://www.erlebnisbrennerei.ch)

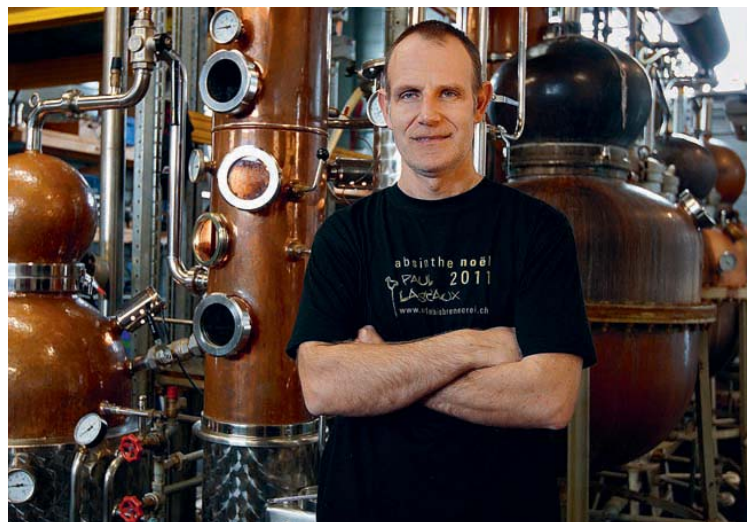
68 Vol.-%  
50 cl, Fr. 45.–  
Riecht intensiv nach frisch getrockneten, herben Kräutern, sehr komplex und ausgewogen. Elegant und hocharomatisch im Gaumen, mit würziger Süsse eingebundene, feine Bitterstoffe. Langer Abgang, bei dem sich die ganze Bandbreite der Aromen nochmals zeigt.  
**19/20**

**OLIVER MATTER**  
DIE ERLEBNISBRENNEREI IM BERNER SEELAND IST EIN FAMILIENUNTERNEHMEN IN VIERTER GENERATION. ERNST LUGINBÜHL-BÖGLI HAT SIE 1920 GEGRÜNDET, HEUTE IST URENKEL OLIVER MATTER HERR DES BRENNOFENS.

Mit Oliver Matter ist nunmehr die vierte Generation am Schnapsbrennen. Traditionelle Rezepte und Kräuter haben schon seinen Urgrossvater begeistert. So verwundert es nicht, dass Oliver Matter in der Schweiz und im Ausland mit seinen Kräuterspezialitäten sehr erfolgreich ist. Der Absinthe Duplais verte wird nach einer französischen Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert hergestellt. Als Basis dient ein hochprozentiger, reiner Getreidebrand, in dem hauptsächlich Anis- und Fenchelsamen sowie das Grosse Wermutkraut mazeriert werden. Weitere Kräuter tragen zum komplexen Bouquet bei. Nach dem Brennen des aromatisierten Alkohols werden wiederum Kräuterextrakte zugesetzt, die eine feine Bitternote und die ansprechende Grünfärbung ergeben. Der Gran Classico Bitter basiert auf einer originalen «Turiner Bitter»-Rezeptur aus dem Jahr 1864. Dieser klassische Aperitif ist eine Mischung aus zahlreichen Kräutern und Wurzeln, wie Bitterorange, Wermut, Enzian, Rhabarber und anderen aromatischen Pflanzen. Absinthe und Bitter sind reine Naturprodukte, ohne Zugabe von Farb- und Aromastoffen. Oliver Matter brennt auch hocharomatische, sortenreine Obstbrände. Die Früchte stammen ausschliesslich aus dem Seeland und von den rund 400 eigenen Hochstammäulen.



Oliver Matter in seiner Erlebnisbrennerei: Platz 3 für seinen Absinthe Duplais verte.





## DIE 26 VERFOLGER

### SHORT FACTS 1. SCHWEIZER SCHNAPS- MEISTERSCHAFT

**GELADENE TEILNEHMER** Alle von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung registrierten Brennereibetriebe

**ZUGELASSENE PRODUKTE** Schweizer Brände, Liköre, Geiste, Bitter;

maximal 3 pro Betrieb

**DEGUSTATION** Destillate in neutrale Mineralwasserflaschen abgefüllt und nummeriert, keinerlei Hinweise auf Produkte, Produzenten oder das Gebiet

**TEILNEHMENDE BETRIEBE** 49

**EINGESANDTE DESTILLATE** 104

**BEWERTUNG** 20-Punkte-Skala

**RANGLISTE** aufgrund der Durchschnittswerte, wobei die tiefste Note jeweils gestrichen wurde; keine Aufnahme fanden Destillate mit einer Bewertung von unter 16/20-Punkten

**FACHJURY** Acht Degustatoren; René Zimmermann (Leitung), Peter Dürr, Stefan Keller, Arthur Nägele, Felix Pfeifer, Peter Sandriesser, Andi Spichtig, Florian Walpen

#### **GANTENBEIN MARC**

**DANIEL UND MARTHA  
GANTENBEIN,  
FLÄSCH (GR)**

[www.gantenbeinwein.com](http://www.gantenbeinwein.com)

41 Vol.-%

75 cl, Fr. 110.–

Intensive, komplexe

Aromatik mit perfekt dosiertem Holz, schöne Hefenoten, würzige Frucht, Rosinen, Vanille. Im Gaumen druckvoll, dicht, hocharomatisch und sehr harmonisch, langanhaltender Abgang, herb-süss und angenehm mild.

19/20

#### **VIEILLE POIRE BARRIQUE**

**STUDER & CO AG,  
ESCHOLZMATT (LU)**  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

40 Vol.-%

70 cl, Fr. 93.–

Parfümartige, sehr saubere Williamsaromen, dezente Barriquemürze. Vollreife Birnen im Mund, wuchtig und druckvoll. Langes Finale mit feiner Süsse und tragender Alkoholstruktur.

19/20

#### **MARC ET LIE, PINOT NOIR SPÄTLESE**

**JÜRIG BIBER,  
SALGESCH (VS)**  
[www.cave-biber.ch](http://www.cave-biber.ch)

41 Vol.-%

70 cl, Fr. 42.20

Komplexe, sehr typische Tresteraromen, intensive Frucht, leicht ölige Spätlesekomponenten. Weich, rund, saftig, vollaromatisch, elegant im Gaumen, intensiver, harmonischer Abgang ohne Schärfe.

19/20

#### **ROTER GRAVENSTEINER**

**HUMBEL SPEZIALITÄTEN-  
BRENNEREI AG,  
STETTEN (AG)**

[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

43 Vol.-%

50 cl, Fr. 45.–

Sehr intensives, würziges und klares Apfelaroma. Voll, hocharomatisch, vielschichtig im Gaumen, anhaltender, würzig-frischer Abgang.

19/20

#### **CHURER MARC AUS SAUVIGNON BLANC**

**GIAN BATTISTA  
VON TSCHARNER,  
REICHENAU (GR)**

41 Vol.-%

75 cl, Fr. 80.–

Typische, frische Frucht von weissen Trauben, dezente, leicht ölige Tresteraromen. Rund, füllig und hocharomatisch im Gaumen, mit einer leichten Schärfe lange präsent bleibend.

18,5/20

#### **ZWETSCHGEN**

**PATRICK MÜHLEBACH,  
TEGERFELDEN (AG)**

38,5 Vol.-%

50 cl, Fr. 22.–

Frisches, klares Zwetschgenaroma von hoher Intensität. Wohldosierte Zimt-Bittermandel-Würze. Saftig und aromatisch im Gaumen, mittlere Dichte, leichte Schärfe im Finale.

18,5/20

#### **DISTILLATO DI UVE AMERICANE**

**STEFANO HALDEMANN,  
GUDO (TI)**

43 Vol.-%

50 cl, Fr. 30.–

Klarer, frischer und sehr intensiver Americano-Duft. Im Gaumen sehr typisch und hocharomatisch, elegant und vielschichtig, mit guter Länge im Abgang.

18,5/20

#### **JENINSER MARC AUS PINOT GRIS**

**GIAN BATTISTA  
VON TSCHARNER,  
REICHENAU (GR)**

41 Vol.-%

75 cl, Fr. 80.–

Kräftige Würze, frische Frucht, Honignoten, wohldosierte, herbe Aromen vom Kastanienholzfass. Mild, leicht süsslich und ausgewogen im Gaumen, anhaltender, harmonischer Abgang mit einem fruchtigen Rosinenfinale.

18,5/20

#### **WYHEFI**

**AMBROS THÜRING GMBH,  
ETTINGEN (BL)**  
[www.thuringambrosweinbau.ch](http://www.thuringambrosweinbau.ch)

41 Vol.-%

50 cl, Fr. 24.–

Erfreuliche Harmonie von Frucht-, Hefe- und Tresteraromen, zurückhaltend Akazienholz. Kräftig und aromatisch im Mund, sanfter, angenehm süsser Abgang, mit Holzwürze endend.

18,5/20

#### **2008 PINOT NOIR TRAUBENBRAND**

**ERNST GASSER-BIRCHER,  
HALLAU (SH)**  
[www.gb-weine.ch](http://www.gb-weine.ch)

43 Vol.-%

50 cl, Fr. 25.–

Frische, pfefferige Traubenaromen, leichte Tresternote. Rund und sehr aromatisch im Gaumen, eleganter, langer Abgang.

18,5/20

#### **«GRAND ALPIN» DESTILLAT**

**LUCIANO BERETTA,  
TSCHIERV (GR)**

[www.distilleriaberetta.ch](http://www.distilleriaberetta.ch)

39 Vol.-%

50 cl, Fr. 49.–

Komplexe, fruchtige, frische Getreidearomen, leicht stechend. Gute Fülle mit viel Schmelz, aromareicher Abgang mit leichter Schärfe.

18,5/20

#### **TRAUBENBRAND LA VECCHIA «2»**

**DISTILLER,  
WALENSTADT (SG)**  
[www.distiller.ch](http://www.distiller.ch)

41 Vol.-%

50 cl, Fr. 35.–

Frisch-fruchtig, Aromatisierung mit getrockneten Trauben, für einen dezenten Duft nach süssen, reifen Trauben sorgend. Voll und rund im Gaumen, sehr dezente Süsse, mit angenehm herben Geschmackskomponenten harmonisierend, ausgewogen und vielschichtig, anhaltende Aromafülle mit leichter Schärfe im Abgang.

18,5/20

#### **ROTER WILLIAMS HUMBEL SPEZIALITÄTEN- BRENNEREI AG,**

**STETTEN (AG)**  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

43 Vol.-%

50 cl, Fr. 59.–

Reife, herbe Fruchtwürze, Schalen- und Kerngehäusearomen. Weich und

angenehm im Antrunk, druckvolle Fülle mit langem Finale.

**18/20**

### PFLÜMLI

**ARNOLD BETSCHART, SATTEL (SZ)**

40 Vol.-%  
50 cl, Fr. 14.–  
Frische, saubere Pflaumenfrucht mit Marzipan- und Zitrusnoten. Komplex, pfefferig und aromatisch im Gaumen, im Abgang nicht sehr druckvoll, aber angenehm würzig.

**18/20**

### NOCINO

**AGRILORO SA, ARZO (TI)**  
[www.agriloro.ch](http://www.agriloro.ch)

25 Vol.-%  
50 cl, Fr. 28.60  
Aromen von grüner Baumnuss, perfekt mit den zurückhaltend eingesetzten Gewürzen harmonisierend. Im Gaumen hocharomatisch, sanft, dezente Süsse, hinterlegt mit feiner Bitternote, frisch und fruchtig im Abgang.

**18/20**

### ALTE QUITTEN

**FRANZ FASSBIND, HITZKIRCH (LU)**  
[www.stierlihof.ch](http://www.stierlihof.ch)

33,7 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.–  
Wuchtige, leicht gekochte Quittenaromen, klar und frisch. Im Antrunk etwas erhalten, harmonische Süsse-Säure-Balance, sich im Mund entwickelnde Aromen, lange präsent bleibend.

**18/20**

### GRAN CLASSICO BITTER

**MATTER-LUGINBÜHL AG, KALLNACH (BE)**  
[www.erlebnisbrennerei.ch](http://www.erlebnisbrennerei.ch)

28 Vol.-%  
70 cl, Fr. 29.50  
Sehr ausgewogene und angenehme Kräuteraromen, blumig, etwas Honig und Caramel. Im Gaumen frisch, fruchtig, dicht, komplex, wohlldosierte Bitterkeit, druckvoll, frisch, harmonisch und sehr aromatisch endend.

**18/20**

### ABSINTHE KÜBLER

**DISTILLERIE BLACKMINT, MÔTIERS (NE)**

[www.blackmint.ch](http://www.blackmint.ch)

53 Vol.-%  
50 cl, Fr. 27.50  
Deutlich Wermutkraut, viel Anis, insgesamt ausgewogen und recht intensiv. Volles Aroma und eine gute Süsse im Gaumen, sehr harmonisch endend.

**18/20**

### LIE DE PINOT NOIR

**DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE, AUVERNIER (NE)**  
[www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)

42,3 Vol.-%  
75 cl, Fr. 34.–  
Hefe-, Frucht- und Tresteraromen in vollendeter Harmonie. Im Gaumen saftig, rund, aromatisch, etwas belegend, aber ohne Schärfe im Abgang.

**18/20**

### LIE-CŒURS D'ABRICOT (APRIKOSENLIKÖR)

**BERNARD DUPONT, SAXON (VS)**  
[www.abricotine-dupont.ch](http://www.abricotine-dupont.ch)

15,2 Vol.-%  
50 cl, Fr. 32.–  
Intensiv, typisch, vollfruchtig, dezente Marmelade-

noten. Im Gaumen sehr fruchtig, dezente Süsse, dickflüssig, wohldosierter, sauberer Alkohol, mit angenehmer frischer Aprikosenfrucht endend.

**18/20**

### BASLER LANGSTIELER KIRSCH

**HUMBEL SPEZIALITÄTEN-BRENNEREI AG, STETTEN (AG)**  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 48.–  
Typische, leicht grasige Kirscharomen, dezenter Steinton. Komplex, vollmundig und sehr aromatisch im Gaumen, langer Abgang mit leichter Schärfe.

**18/20**

### DRÜBEL (TRAUBENBRAND)

**AMBROS THÜRING GMBH, ETTINGEN (BL)**  
[www.thueringambrosweinbau.ch](http://www.thueringambrosweinbau.ch)

41 Vol.-%  
50 cl, Fr. 26.–  
Füllige, warme Fruchtaromen, Muskatwürze, harmonisch eingebundenes Holz. Herb, Traubenfrucht im Ansatz,



## 8 DEGUSTATOREN, 104 DESTILLATE

Die 75 besten Schnäpse der Schweiz: gekürt von der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG anlässlich der 1. Schweizer Schnapsmeisterschaft.

Acht Degustatoren aus Deutschland, Österreich und der Schweiz verkosteten in Zürich über 100 Brände, die auf Einladung der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG von den ambitioniertesten einheimischen Schnapsbrennern eingereicht worden waren. Die Fachjury mit Florian Walpen, Andi Spichtig, Peter Sandrieser, Stefan Keller, Arthur Nägele, René Zimmermann, Felix Pfeifer und Peter Dürr (v.l.n.r.) nach der intensiven Verkostung vor dem Zürcher Restaurant «Neumarkt».

gute Fülle und Saftigkeit,  
sanft und diskret endend.  
**18/20**

### MIRABELLEN

**JAKOB BAUER,  
BERG AM IRCHEL (ZH)**  
[www.zur-trotte.ch](http://www.zur-trotte.ch)

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 26.–  
Verhaltene, frische Frucht-  
aromen, typisch und

sauber. Rund, saftig und  
aromatisch im Gaumen,  
dezent Abgang mit an-  
sprechender Länge.  
**18/20**

### WILLIAMS

**HANS ERISMANN,  
BACHENBÜLACH (ZH)**  
[www.  
brennerei-erismann.ch](http://www.brennerei-erismann.ch)  
41 Vol.-%

50 cl, Fr. 24.–  
Sehr frische und elegante  
Fruchtaromen. Im Gaumen  
gut strukturiert und har-  
monisch, mittellanger  
Abgang mit feiner Süsse.  
**18/20**

### GRAPPA TICINESE

**AGRILORO SA,  
ARZO (TI)**

[www.agriloro.ch](http://www.agriloro.ch)  
45 Vol.-%  
50 cl, Fr. 27.50  
Würzige Fruchtaromen mit  
subtilem Tresteranteil. Viel  
sanfte Fülle im Gaumen,  
warm und aromatisch, feine  
Schärfe im Abgang.  
**18/20**

### GELBMÖSTLER

**URS STREULI,**

**PRIVATBRENNEREI  
HORGEN (ZH)**  
[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 48.–  
Intensive, würzige Frucht,  
sehr klar und typisch.  
Kernig, komplex und recht  
dicht im Gaumen, Ab-  
gang mit beständigen  
Aromen und leicht süssem  
Finale.  
**18/20**

# 46 WEITERE SCHNÄPSE, DIE ZU DEN TOP 75 DER SCHWEIZ GEHÖREN



### EAU-DE-VIE D'ABRICOT

**BERNARD DUPONT,  
SAXON (VS)**  
[www.abricotine-dupont.ch](http://www.abricotine-dupont.ch)

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 33.–  
**17,5/20**

### BÄRIKER BIRNE

**URS STREULI,  
HORGEN (ZH)**  
[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 48.–  
**17,5/20**

### BERNER ROSEN APFEL

**FRANZ FASSBIND,  
HITZKIRCH (LU)**  
[www.stierlihof.ch](http://www.stierlihof.ch)

32,4 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.–  
**17,5/20**

### ALTER WEIN- TRESTERBRAND

**MICHAEL BROGER,  
OTTOBERG (TG)**  
[www.  
broger-weinbau.ch](http://www.broger-weinbau.ch)

41 Vol.-%  
37,5 cl, Fr. 30.–  
**17,5/20**

### PINOT NOIR TRESTERBRAND BARRIQUE

**CHRISTIAN HERMANN,  
FLÄSCH (GR)**  
[www.hermann.ch](http://www.hermann.ch)

41 Vol.-%  
50 cl, Fr. 35.–  
**17,5/20**

### SINGLE MALT SWISS WHISKY «1»

**ERNST BADER,  
LAUWIL (BL)**

[www.single-malt.ch](http://www.single-malt.ch)

49 Vol.-%  
Fassmuster  
**17,5/20**

### WHISKY

**BRENNEREI KRAMER AG,  
HEIMISWIL (BE)**  
[www.brennerei-kramer.ch](http://www.brennerei-kramer.ch)

43 Vol.-%  
70 cl, Fr. 55.20  
**17,5/20**

### MARC

**HANS ERISMANN,  
BACHENBÜLACH (ZH)**  
[www.  
brennerei-erismann.ch](http://www.brennerei-erismann.ch)

41 Vol.-%  
50 cl, Fr. 28.–  
**17,5/20**

### WHISKY

**VIKTOR SENN,**

**GANSINGEN (AG)**

58 Vol.-%  
50 cl, Fr. 69.–  
**17,5/20**

### SCHWARZE JOHANNISBEERE

**URS STREULI,  
HORGEN (ZH)**  
[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

41 Vol.-%  
25 cl, Fr. 84.–  
**17,5/20**

### MÜLLER THURGAU WEINTRESTER- BRAND

**MICHAEL BROGER,  
OTTOBERG (TG)**  
[www.  
broger-weinbau.ch](http://www.broger-weinbau.ch)

40 Vol.-%  
37,5 cl, Fr. 22.–  
**17,5/20**

### EGLISAUER WEINDRUSEN

**URS PIRCHER,  
EGLISAU (ZH)**  
[www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch)

42 Vol.-%  
70 cl, Fr. 30.–  
**17,5/20**

### COLUMELLE DE SYRAH

**DIDIER JORIS,  
CHAMOSON (VS)**  
[www.didierjoris.ch](http://www.didierjoris.ch)

60,5 Vol.-%  
**17,5/20**

### DAMASSINE 2009

**DANIEL FLEURY,  
MONTIGNEZ (JU)**  
[www.damassine.com](http://www.damassine.com)

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 42.–  
**17,5/20**



**DIVIN**

NADINE SAXER,  
NEFTENBACH (ZH)  
www.nadinesaxer.ch

40 Vol.-%  
70 cl, Fr. 43.-  
17,5/20

**ENZIAN «25»**

DISTILLER,  
WALENSTADT (SG)  
www.distiller.ch

50 Vol.-%  
50 cl, Fr. 60.-  
17,5/20

**HEIMAT WILLIAMS**

ELVIRA MÜLLER,  
FISCHENTAL (ZH)

45 Vol.-%  
50 cl, Fr. 28.-  
17,5/20

**MARC ÉLEVÉ EN  
FÛT DE CHÊNE**

DENIS MERCIER,  
SIERRE (VS)

45 Vol.-%  
75 cl, Fr. 30.-  
17/20

**GRAFENSTEINER**

HANSRUEDI GSELL,  
STACHEN (TG)

40 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.-  
17/20

**GRANDE PINOT NOIR  
2008**

ERNST GASSER-BIRCHER,  
HALLAU (SH)  
www.gb-weine.ch

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 27.-  
17/20

**MARC ET LIE  
JOHANNISBERG**

JÜRIG BIBER, SALGESCH (VS)  
www.cave-biber.ch

42 Vol.-%  
70 cl, Fr. 42.20  
17/20

**LE DOUX –  
MARC DE  
ROSENAU**

TONI OTTIGER,  
KASTANIENBAUM (LU)  
www.weingut-rosenau.ch

39,5 Vol.-%  
50 cl, Fr. 35.-  
17/20

**WILLIAMSON  
STUDER WILLIAMS  
BARRIQUE**

STUDER & CO AG,  
ESCHOLMATT (LU)  
www.distillery.ch

41 Vol.-%  
70 cl, Fr. 148.-  
17/20

**ALTE PFLAUME**

HANSRUEDI GSELL,  
STACHEN (TG)

40 Vol.-%  
50 cl, Fr. 37.50  
17/20

**DAMASSINE 2007**

DANIEL FLEURY,  
MONTIGNEZ (JU)  
www.damassine.com

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 42.-  
17/20

**MARC PINOT NOIR**

DANIEL MARUGG,  
FLÄSCH (GR)  
www.weingut-bovel.ch

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 32.-  
17/20

**MARC RIESLING &  
SYLVANER**

DANIEL MARUGG,  
FLÄSCH (GR)  
www.weingut-bovel.ch

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 28.-  
17/20

**KIRSCH**

ARNOLD BETSCHART,

**SATTEL (SZ)**

40 Vol.-%  
50 cl, Fr. 18.50  
17/20

**VIEILLE PRUNE**

DANIEL BEYELER,  
AUVERNIER (NE)  
www.caveetdistillerie-  
delaruelle.ch

41 Vol.-%  
37,5 cl, Fr. 18.-  
17/20

**GRAPPA DI  
GEWÜRZTRAMINER**

AGRILORO SA, ARZO (TI)  
www.agriloro.ch

45 Vol.-%  
50 cl, Fr. 27.50  
17/20

**ACQUAVITE DI UVA  
AMERICANA**

TENUTA BALLY,  
VEZIA-LUGANO (TI)  
www.tenutabally.ch

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.-  
17/20

**MIRABELLE 2010**

ERNST GASSER-BIRCHER,  
HALLAU (SH)  
www.gb-weine.ch

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.-  
17/20

**GRAPPA SCURA**

TENUTA BALLY,  
VEZIA-LUGANO (TI)  
www.tenutabally.ch

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 35.-  
17/20

**LUCERNE BRANDY**

TONI OTTIGER,  
KASTANIENBAUM (LU)  
www.weingut-rosenau.ch

41 Vol.-%  
50 cl, Fr. 40.-  
16,5/20

**QUITTEN**

HANSRUEDI GSELL,  
STACHEN (TG)

40 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.-  
16,5/20

**2005 GRAPP.LI,  
CHARDONNAY  
BARRIQUE**

BRENNEREI TELSER,  
TRIESEN (LI)  
www.  
brennerei-telser.com

41 Vol.-%  
50 cl, Fr. 69.-  
16,5/20

**HIMBEER-  
GEIST  
«ÄXGÜSI»**

JAKOB BAUER,  
BERG AM IRCHEL (ZH)  
www.zur-trotte.ch

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 26.-  
16,5/20

**QUITTEN**

JAKOB BAUER,  
BERG AM IRCHEL (ZH)  
www.zur-trotte.ch

43 Vol.-%  
50 cl, Fr. 27.-  
16,5/20

**MARC ET  
LIE HUMAGNE  
ROUGE**

JÜRIG BIBER,  
SALGESCH (VS)  
www.cave-biber.ch

41 Vol.-%  
70 cl, Fr. 42.20  
16,5/20

**CHURER MARC  
FÜR MEINE  
FREUNDE**

GIAN BATTISTA  
VON TSCHARNER,  
REICHENAU (GR)

41 Vol.-%  
75 cl, Fr. 80.-  
16,5/20

**VIEUX WILLIAMS**

FRANZ FASSBIND,  
HITZKIRCH (LU)  
www.stierlihof.ch

39,2 Vol.-%  
50 cl, Fr. 25.-  
16,5/20

**SINGLE MALT  
SWISS WHISKY  
«3»**

ERNST BADER,  
LAUWIL (BL)  
www.single-malt.ch

56 Vol.-%  
Fassprobe  
16,5/20

**MARC FÛT DE  
CHÊNE**

DANIEL BEYELER,  
AUVERNIER (NE)  
www.  
caveetdistilleriedelaruelle.  
ch

41 Vol.-%  
75 cl, Fr. 28.-  
16,5/20

**VIEILLE PRUNE  
DESSERT**

MATTER-  
LUGINBÜHL AG,  
KALLNACH (BE)  
www.  
erlebnisbrennerei.ch

40 Vol.-%  
70 cl, Fr. 39.-  
16/20

**GRAVENSTEINER  
BARRIQUE «4»**

DISTILLER,  
WALENSTADT (SG)  
www.distiller.ch

42 Vol.-%  
50 cl, Fr. 35.-  
16/20

**ALTER WILLI  
PATRICK MÜHLEBACH,  
TEGERFELDEN (AG)**

39 Vol.-%  
50 cl, Fr. 27.-  
16/20