Frisch reingekommen!

Branntwein aus Peru und Frankreich, eine Sonderabfüllung aus Schottland, Mineralwasser aus Italien, Marmelade für Männer, feine Desserts und eine lässige Couch – wir haben da mal was für Sie zusammengestellt!



PERUS PERLE

Pisco ist das peruanische Vorzeigeprodukt schlechthin, wenn es um Spirituosen geht, und Importeur Inka House aus Wiesbaden bringt nun einen neuen Vertreter dieses Branntweins auf den deutschen Markt. Hergestellt aus fermentiertem Most der Traubensorten Quebranta, Italia und Uvina, wird Pisco Cascajal in traditionellen Alambics aus Kupfer destilliert und fünf bis zehn Monate gelagert, bevor er abgefüllt wird. Durch die Verwendung unterschiedlicher Trauben und Lagerzeiten ergeben sich bei den drei Qualitäten Quebranta, Acholado und Mosto Verde Italia feine Unterschiede. So hat der Acholado intensive Fruchtaromen nach Uvina-Trauben und einen langen sanften Abgang. Der Quebranta hingegen ist eher warm und süßlich im Geschmack, während der Mosto Verde Italia intensive Zitrus- und Rosinenaromen aufweist, die für einen milden, angenehmen Abgang sorgen. Inka House Trading UG,

Wiesbaden, Tel.: 0176 70039517, www.inkahouse.de

EDLER ZENTAURE

Pierrette Trichet, Kellermeisterin bei Rémy Martin, wird scheinbar schnell langweilig. Denn warum sonst sollte

ANZEIGE



sie in nicht einmal drei Jahren drei neue Produkte aus den Kellern des Hauses zaubern? Nun ja, wahrscheinlich hat es eher etwas mit ihrer Liebe zum Cognac zu tun, denn was sie nun aus den feinen, bis zu 50 Jahre alten Eaux-de-Vie kreiert hat, macht seinem Namen alle Ehre: Centaure de Diamant ist genau das, ein kleiner Edelstein in Sachen Cognac. 90 Prozent der Destillatanteile kommen aus der Grande Champagne, zehn aus der Petite Champagne, wobei einzelne der 400 verwendeten Eaux-de-Vie bis zu einem halben Jahrhundert alt sind. Das Ergebnis: ein Bouquet mit Noten nach Jasminblüten, saftigen Pflaumen



und Feigen, Haselnüssen und kandierten Orangen, wobei zarte Holznoten für eine angenehme Schwere sorgen. TeamSpirit Internationale Markengetränke GmbH, Rheinberg, Tel.: 02843 9200, www.teamspirit.de



FREIER SCHOTTE

Islays einzige unabhängige Farmbrennerei Kilchoman bringt nun die dritte Abfüllung der beliebten 100% Islay-Linie auf den Markt. Diese ist dahingehend einzigartig, dass sämtliche Produktionsschritte - vom Anbau der Gerste bis zum Abfüllen der Flaschen - allesamt vor Ort durchgeführt werden. Für die auf 10.000 Flaschen limitierte dritte Auflage setzte man auf vier- und fünfjährige frische, erstmals befüllte Ex-Bourbon-Fässer. Abgefüllt mit 50 Vol. % weist der neueste 100% Islay in der Nase noch zarte blumige und fruchtige Noten auf, während am Gaumen dann die intensiven Torf- und Rauchnoten dominieren, die man schon von den Vorgängern kennt. Alba Import GbR, Nottensdorf, Tel.: 04163 8677969, www.albaimport.de

QUELLFRISCH

Sein Ursprung liegt in 1.000 Metern Höhe in den Italienischen Alpen - und in diesen luftigen Höhen findet es auch seinen Weg in die Flasche: das neue Premium-Mineralwasser Acqua Morelli aus dem Portfolio von MBG. Das soll die absolute Frische des Produktes garantieren, das von Haus aus sehr mineralienarm und für ein Mineralwasser besonders weich ist. Damit macht sich Acqua Morelli besonders gut als Begleiter von feinen Speisen,



als Drinkzutat oder als Grundlage für einen besonderen Espresso oder Cappucino.

MBG International Premium Brands, Paderborn, Tel.: 05251 5460, www.mbgglobal.net

LIMITIERTER CORDIAL

Mehrere Jahre Laborarbeit von Master Destiller Lesley Gracie waren nötig, um das Rezept für diesen neuen Chinin Cordial zu entwickeln. Die erste Charge des Hendrick's Quinetum umfasst nur 4.000 Flaschen und wird ausschließlich ausgewählten Bars zur Verfügung gestellt. Quinetum Cordial basiert auf Glycerol und einem geringen Anteil Zuckersirup und Zitronensäure und hat 4 Volumenprozent Alkohol. In der Nase warten Orange und leichte Anklänge von Lavendelnoten. Geschmacklich dominieren tiefgrüne, bittere Aromen von Wermut, Mariendistel und natürlich Chinin. Campari Deutschland GmbH, Oberhaching, Tel.: 089 210370, www.campari-deutschland.de





OSTERREICH TRIFFT CHICAGO

Die Koval Destillery ist Chicagos erste handwerklich geführte Brennerei seit der Prohibition. Gegründet im Jahr 2008, destillieren hier der Österreicher Robert Birnecker und seine Frau Sonat Spiritousen aus 100-prozentigem Bio-Getreide aus dem Mittleren Westen. Das Portfolio umfasst bereits fünf Qualitäten, so etwa einen White Rye, gereift in neuer amerikanischer Eiche aus Minnesota, oder einen Four Grain, zusammengesetzt aus einer Maische von Hafer, Gerstenmalz, Roggen und Weizen. Dieser Whisky reift in stark ausgebrannten, neuen Eichenfässern und wird als Single-Barrel-Abfüllung mit 94 Proof angeboten. Zudem stellt man hier den weltweit ersten Whisky aus Bio-Hirse her: den Millet 40 %. Haromex Develoment GmbH, Brüggen, Tel.: 02163 95730, www.haromex.com