

Aprikosenbrand

Ein Blindtasting



Informationen - Aprikosen

Aprikosen:

Die Aprikose (*Prunus armeniaca*) gehört zur Familie der Rosengewächse und darunter zur einzigen Gattung in der Tribus der Steinobstgewächse (*Amygdaleae*). Die lateinische Bezeichnung geht auf die Annahme zurück, dass Aprikosen aus dem heutigen Armenien stammen. Dort waren sie bereits zur Kupfersteinzeit bekannt. Jedoch gehen andere Quellen davon aus, dass die Früchte zuerst in China oder Indien kultiviert wurden. Traditionell werden Aprikosen in der ungarischen Tiefebene angebaut, aber es existieren ebenfalls bekannte Anbauggebiete in der niederösterreichischen Wachau, im burgenländischen Kittsee, im Südtiroler Vinschgau und im schweizerischen Kanton Wallis. Besonders für Marillenbrände geeignet sind die Sorten „Bergeron“, „Luziet“, „Orangenred“ und „Ungarische Beste“.

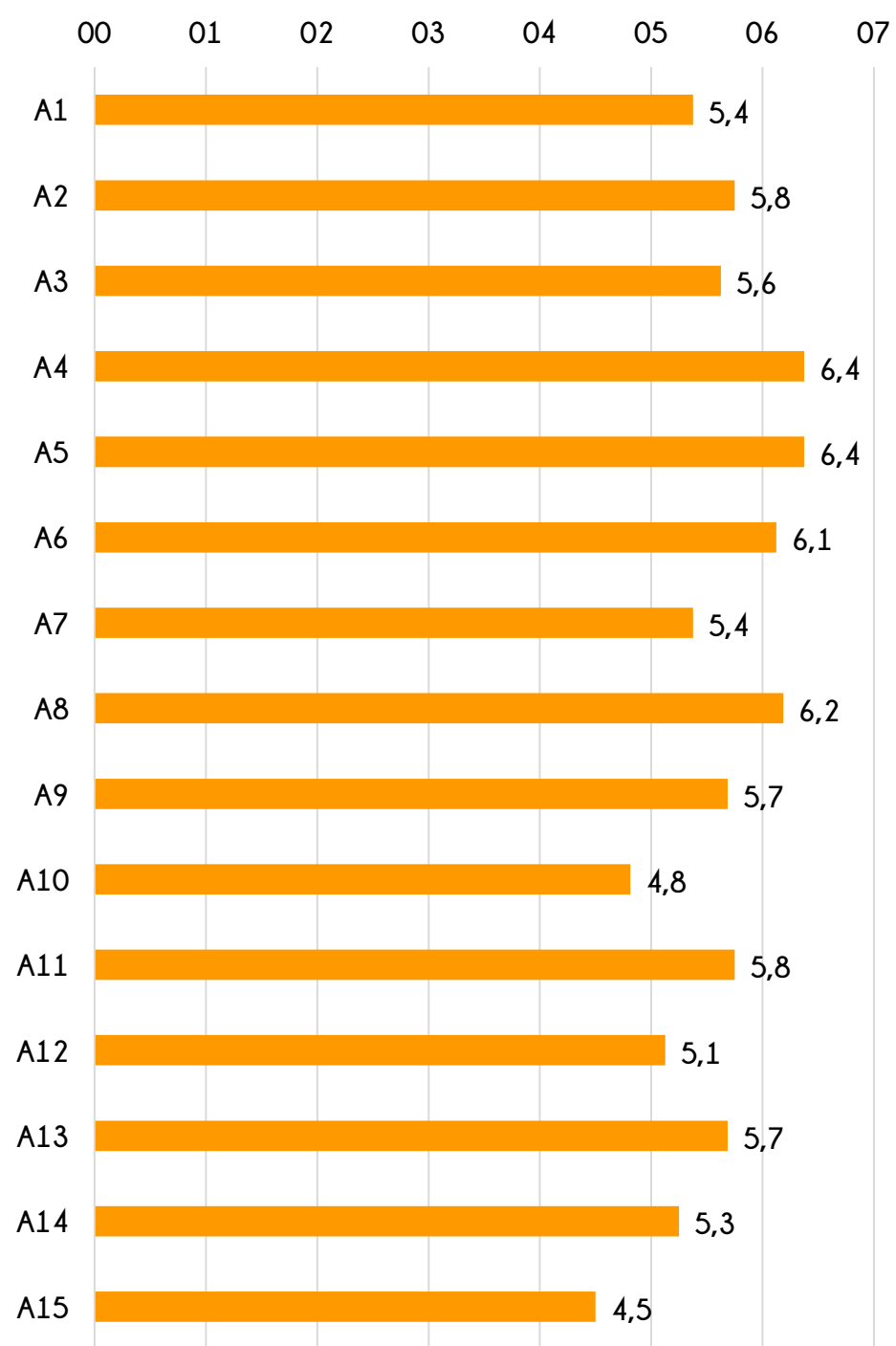


Informationen - Aprikosen

Aprikosenbrand:

Bei der Herstellung von Aprikosen oder Marillenbränden sollte darauf geachtet werden keine Schattenfrüchte zu verwenden, da diese weniger aromatisch sind. Da nicht alle Früchte gleichzeitig am Baum reifen, müssen Aprikosen mehrfach per Hand geerntet werden. Nach der Ernte der vollreifen, aber nicht überreifen Früchte existiert ein Zeitfenster von maximal 36 Stunden innerhalb dessen die Aprikosen eingemaischt werden müssen. Ob die Aprikosen entsteint werden, während der Gärung abgeseibt oder mitgebrannt werden entscheidet durch die Ausprägung der Bittermandelnote über die Stilistik des Brandes. Die Fermentation erfolgt im Allgemeinen temperaturgesteuert unter Säureschutz, bei niedrigen Temperaturen um die 16 °C. Gebrannt werden sollten Aprikosen in der abklingenden Gärung, um unerwünschte Geschmacksstoffe zu vermeiden. Darüber hinaus wirkt das noch vorhandene CO₂ konservierend.





Auswertung - Punkte

- A1: Hämmerle Marille
- A2: Hiebl Pfirsich
- A3: Brandstatt Marille Reisetbauer Junior
- A4: Schosser Marillen Brand
- A5: Prinz Marillenbrand
- A6: Lantenhammer Marillenbrand
- A7: Schwarzer Brennerei Marille
- A8: Guglhof Marillenbrand
- A9: Reisetbauer Marille
- A10: Gölles Marille
- A11: Morand Apricotine
- A12: Haussegen Marille
- A13: Etter Aprikose
- A14: Hiebl Marille
- A15: Faude Aprikose



1.



1.



2.



3.



4.



4.



5.



5.

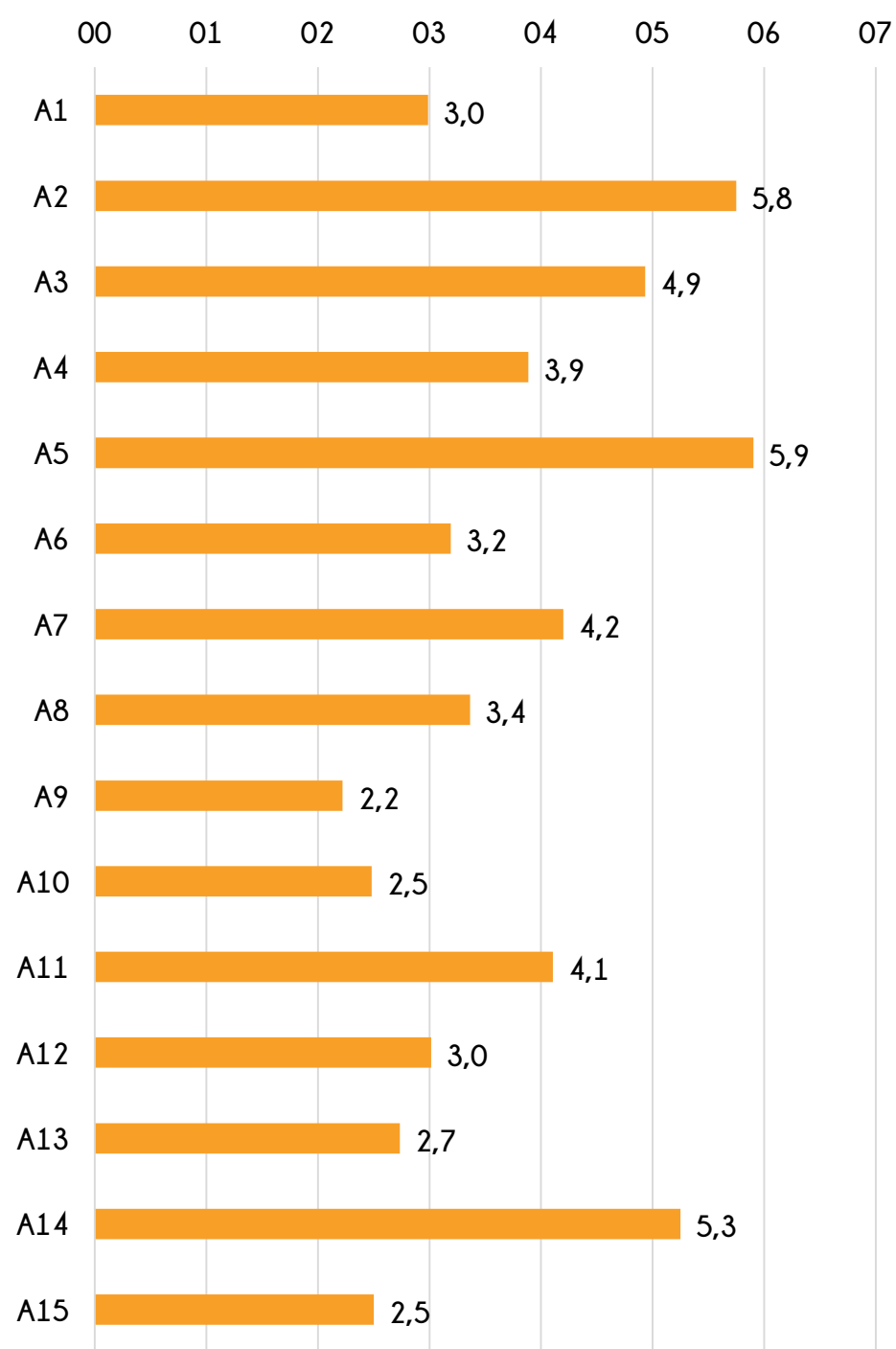


Auswertung - Top 5

- 1. Schosser Marillen Brand / Prinz Marillenbrand*
- 2. Guglhof Marillenbrand
- 3. Lantenhammer Marillenbrand
- 4. Hiebl Pfirsich / Morand Apricotine
- 5. Etter Aprikose / Reisetbauer Marille

* Evtl. mit Zuckerzusatz





Auswertung – Preis

- A1: Hämmerle Marille
- A2: Hiebl Pfirsich
- A3: Brandstatt Marille Reisetbauer Junior
- A4: Schosser Marillen Brand
- A5: Prinz Marillenbrand
- A6: Lantenhammer Marillebrand
- A7: Schwarzer Brennerei Marille
- A8: Guglhof Marillenbrand
- A9: Reisetbauer Marille
- A10: Gölles Marille
- A11: Morand Apricotine
- A12: Haussegen Marille
- A13: Etter Aprikose
- A14: Hiebl Marille
- A15: Faude Aprikose



1.



2.



3.



4.



5.



Auswertung - Top 3 - PLV

- 1. Prinz Marillenbrand*
- 2. Hiebl Pfirsich (0,5 l Flasche)
- 3. Hiebl Marille (0,5 l Flasche)
- 4. Brandstatt Marille Reisetbauer Junior
- 5. Schwarzer Brennerei Vinschger Marille

* Evtl. mit Zuckerzusatz



Auswertung - Fazit

- Das Gesamtergebnis zeigt ein gemischtes, eng beieinanderliegendes Feld
- Von den „Top 5“ kommen fünf Brände aus Österreich, zwei aus der Schweiz und einer aus Deutschland
- Der Pfrisichbrand wurde relativ hoch bewertet
- Die beiden teuersten Brände haben es auch unter die Top 5 geschafft (Etter und Reisetbauer)
- Unter den „Top 5“ sind zwei Brände mit einem Mix an Aprikosensorten und Herkunftsländern (Prinz, Lantenhammer)
- Ein höchstwahrscheinlich gezuckerter Brand wurde am besten bewertet



Probe A 1

- Hämmerle Marille
- 40 %
- 0,5 l – 90 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: n.A.
- Früchte: Aus dem Rhonetal und Ungarn,
9 kg / Liter Brand
- Herstellung: Reinzuchthefen, Vergärung in speziellen
Edelstahltanks, Destillation in der abklingenden Gärung;



Probe A2

- Hiebl Pfirsich Edelbrand 2011
- 40 %
- 0,5 l – 40 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Georg Hiebl
- Früchte: Weinbergpfirsich,
30 kg - 40 kg / Liter Brand
- Herstellung: Gärung der Maische für ein bis drei Wochen,
destillation auf 150 l Kolonnen-Brennanlage, Reifung für
sechs bis 36 Monate;





Probe A3

- Brandstatt Marille Reisetbauer Junior
- 40 %
- 0,7 l – 57 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Hansi Reisetbauer Junior
- Früchte: Südtiroler Marillen,
16,5 kg / Liter Brand
- Herstellung: Zweifach gebrannt in Kupferbrennblase;



Probe A4

- Schosser Marillen Brand Aus Wachauer Marillen
- 40 %
- 0,5 l – 82 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Befreundeter Winzer
- Früchte: Wachauer Marillen, 12 kg - 15 kg / Liter Brand
- Herstellung: Gekühlte Fermentation in leerstehenden Rotweintanks für drei bis vier Wochen, Destillation vom Winzer vor Ort, Lagerung für mindestens ein bis zwei Jahre, besser drei oder vier Jahre, Herstellung ohne Zusatz von Zucker, Aromen oder Fremdalkohol;



Probe A5

- Prinz Marillenbrand im Steingut gereift
- 43 %
- 0,35 l – 54 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: n.A.
- Früchte: Aus Ungarn, dem Rhonetal und / oder Südtirol, 14 kg / Liter Brand
- Herstellung: Marillen werden püriert, Destillation im Hafele-Brennverfahren in Niedrigtemperatur-Brennkesseln unter Vakuum zwei- bis dreifach, mehrjährige Lagerung (24 - 72 Monate) im Steingutfass, langsame Verdünnung auf Trinkstärke;





Probe A6

- Lantenhammer Marillebrand
- 42 %
- 0,5 l – 96 € / Liter
- Land: Deutschland
- Brenner: Adrian Diessl, Christina Kölbl, Benedikt Igler, Josef Biechl oder Christian Pfänder
- Früchte: Vintschgauer Marillen Ernte im Juli, "Bergeron" Marillen aus Südfrankreich, Rosenmarillen aus Ungarn, 24 kg / 1 Liter Brand
- Herstellung: Teilweise entsteint, teilweise gequetscht, Reinzuchthefer, Gärung bei niedriger Temperatur (3 – 4 Wochen) 7 % Alkohol, zweifache Destillation auf ca. 70 %, Reifung für drei bis fünf Jahre in Steingut;



Probe A7

- Schwarzer Brennerei Vinschger Marille
- 40 %
- 0,5 l – 64 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Hannes Schwarzer
- Früchte: Vinschgauer Marillen (Südtirol)
- Herstellung: Teilweise entkernte Marillen, Reife für ein Jahr in Steingutgefäßen;



Probe A8

- Cuglhof Marillenbrand – 2015 -
- 41 %
- 0,35 l – 132 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Hannes Schwarzer
- Früchte: Wachauer Marillen, Sorten „Ungarische Beste“ und „Rosenmarille“
- Herstellung: Temperaturgesteuerte Vergärung ohne Steine im Edelstahltank, zweifache Destillation, keine Zuckerzugabe, Reifung für circa drei Jahre;



Probe A9

- Reisetbauer Marille
- 42 %
- 0,35 l – 128 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Franz Hohenbichler
- Früchte: Sorten „Klosterneuburger“, „Ungarische Beste“ und „Bergerouge“ vom Winzer Bernhard Ott, Niederösterreich, 16,5 kg / Liter Brand
- Herstellung: Zweifache Destillation auf 300 l Kupferbrennblase auf ca. 84 %;



Probe A 10

- Gölles Marille
- 42 %
- 0,35 l – 114 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: David Gölles und sein Team
- Früchte: Sorten „Ungarische Beste“ und „Klosterneuburger“, Ernte im Juli, 15 kg / Liter Brand
- Herstellung: Entsteinung der Marillen, temperaturgesteuerte Fermentation bei 17 °C - 19 °C, zweifach gebrannt auf ca. 70 %, Lagerung für zwei Jahre in Glasballons, frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma- oder Farbstoffen;





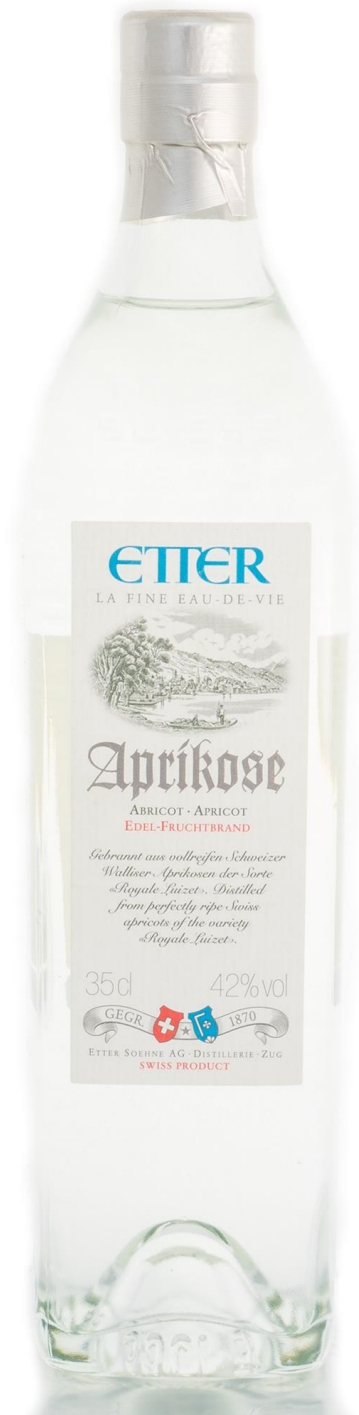
Probe A 1 1

- Morand Apricotine Eau-De-Vie D'Apricots Du Valis
- 42 %
- 0,7 l – 70 € / Liter
- Land: Schweiz
- Brenner: n.A.
- Früchte: Walliser „Luizet“ Aprikosen, 12 kg / Liter Brand
- Herstellung: Fermentation zwischen 10 und 30 Tagen, Destillation auf Arnold Holstein Kupferbrennblasen mit dreifacher Rektifikationskolonne auf ca. 70 %, Lagerung in Edelstahltanks für sechs bis acht Monate;



Probe A 12

- Haussegen Marillen Brand
- 42 %
- 0,35 l – 85 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Mario Huber
- Früchte: Heimische Aprikosen aus dem Lechtal in Tirol
- Herstellung: Zweifaches Brennverfahren in Kupferbrennblasen;



Probe A 13

- Etter Aprikose
- 42 %
- 0,35 l – 122 € / Liter
- Land: Schweiz
- Brenner: n.A.
- Früchte: Sorte "Royal Luizet" aus dem „Rive droite“ des Wallis
12,85 kg / Liter Brand
- Herstellung: Maische direkt im Vallis, Destillation auf einer von acht Brennblasen, fassen bis zu 360 kg Maische (400 l Brennblase), 36 Monate gereift in 50-Liter-Korbflaschen;



Probe A 1 4

- Hiebl Marille Edelbrand 2016
- 40 %
- 0,5 l – 50 € / Liter
- Land: Österreich
- Brenner: Georg Hiebl
- Früchte: Sorte „Ungarische Beste“, aus dem Burgenland und Niederösterreich,
20 kg - 25 kg / Liter Brand
- Herstellung: Gärung der Maische für ein bis drei Wochen, Destillation auf 150 l Kolonnenbrennanlage, Reifung für sechs bis 36 Monate;





Probe A 15

- Faude Aprikosenbrand
- 40 %
- 0,5 l – 90 € / Liter
- Land: Deutschland
- Brenner: Florian Faude
- Früchte: Sorten „Orangered“ und „Bergeron“, von Toni aus Feldberg im Markgräflerland, ca. 10 kg / Liter Brand
- Herstellung: Fermentation ohne Steine bei circa 16 °C, zweifache Destillation;



Vielen Dank

für die Teilnahme!



Auswertung nach Testern

	Produkt	Tester 1	Tester 2	Tester 3	Tester 4	Tester 5	Tester 6	Tester 7	Tester 8	Mittelwert	Preis pro l	Preis/Leistung
A1	Hämmerle Marille	6,0	9,0	4,0	4,0	6,0	3,0	4,5	6,5	5,4	90	3,0
A2	Hiebl Pfirsich	6,0	7,0	7,0	9,0	6,0	2,0	5,5	3,5	5,8	50	5,8
A3	Brandstatt Marille	7,0	8,0	8,0	6,0	7,0	3,0	3,5	2,5	5,6	57	4,9
A4	Schosser Marille	5,0	6,0	6,0	8,0	5,0	6,0	6,5	8,5	6,4	82	3,9
A5	Prinz Marille	4,0	6,5	9,0	7,0	8,0	7,0	4,0	5,5	6,4	54	5,9
A6	Lantenhammer Marille	4,0	6,0	8,0	7,0	7,0	3,0	7,0	7,0	6,1	96	3,2
A7	Schwarzer Marille	5,0	6,0	5,0	7,0	6,0	3,0	5,0	5,5	5,3	64	4,2
A8	Guglhof Marille	4,0	4,5	8,0	9,0	6,0	4,0	5,5	8,5	6,2	92	3,4
A9	Reisetbauer Marille	4,0	7,0	9,0	8,0	6,0	3,0	4,0	4,5	5,7	128	2,2
A10	Gölles Marille	6,0	3,5	6,0	8,0	3,0	3,0	4,5	4,5	4,8	97	2,5
A11	Morand Apricotine	4,0	8,0	7,0	7,0	7,0	3,0	5,0	5,0	5,8	70	4,1
A12	Haussegen Marille	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	7,5	6,0	5,2	85	3,1
A13	Etter Aprikose	6,0	7,5	8,0	8,5	7,0	2,0	3,5	3,0	5,7	104	2,7
A14	Hiebl Marille	5,0	3,5	7,0	8,0	3,0	2,0	5,5	8,0	5,3	50	5,3
A15	Faude Aprikose	3,0	5,0	7,0	7,5	5,0	2,0	3,5	3,0	4,5	90	2,5