

WINELINE

Weihnachtsstimmung à la Winline: Das Spirits-Ranking für die Feiertage

Di Irene Forni

Ein gutes Gebäck gehört zu Weihnachten dazu, klar! Doch was wäre das Fest der Feste ohne einen hervorragenden Tropfen im Glas? Und warum sollte gerade die Winline sich damit zufriedengeben, die besten Panettoni Italiens aufzulisten, wenn man selbiges auch mit Flüssigem machen kann? Wo wir doch sonst das ganze Jahr über von Wein und ähnlichem reden... Deshalb: Feinschmecker aufgepasst! Holt die Schnapsgläser raus! Oder die für Wodka, Gin, Rum. Egal, Hauptsache, es schmeckt!



Spirituosen sind zu Weihnachten hoch im Kurs. © Unsplash

Wer das ganze Jahr über den Genuss in den Mittelpunkt stellt, kann zu Weihnachten unmöglich dem Zufall das Feld überlassen. Wenn am Christbaum die Lichter angehen, ist das Beste vom Besten gerade gut genug – auf dem Teller und im Glas. Die Winline hat es sich einmal mehr zur Aufgabe gemacht, gerade das zu suchen. Der Alkoholgehalt spielt dabei keine Rolle, im Gegenteil, die Procente dürfen ruhig in die Höhe schnellen. Alles andere wäre vermessen, wenn es um Spirituosen geht. Und wie Statistiken zeigen, wird an Weihnachten sowieso mehr getrunken als sonst.



Auf die Gläser, fertig, los! © Pixabay

Also dann: Holen wir das Eis aus dem Gefrierfach, kühlen wir die Gläser und begeben wir uns auf eine kleine Genussreise. Hier ist unsere Top-10 der Spirits des Jahres. Prost!

Grappa

Nonino - Grappa Riserva Nonino Monovitigno 8 Anni, Percoto (UD)

Ein Knaller gleich vorweg! Denn was eignet sich besser, um das Feld der besten Spirituosen zu eröffnen, als das italienische Destillat par excellence? Unter allen Grappe, die in der Winline 2023 verkostet wurden, sticht besonders der Grappa Riserva Monovitigno 8 aus der Destillerie Nonino hervor. Ein eleganter und überzeugender Geschmack, der von fruchtigen Elementen bis hin zu Noten von Schokolade und Gewürzen reicht. Und das Beste: Er hallt lange nach. Der perfekte Feiertags-Spirit!



Edelbrand

Psenner – Gold Williams Riserva Fassgereift, Tramin (BZ)

Die Brennerei Psenner hat Charakter. Zumindest kommt dieser in ihren Produkten deutlich zum Vorschein. Der Gold Williams Riserva ist dafür das beste Beispiel. Eine elegante Bernsteinfarbe, Aromen von reifer Birne, kandierten Früchten und Holz überzeugen. Der Brand ist weich und der Alkoholanteil ist perfekt integriert. Nicht nur für sich allein ein Gedicht, auch in Kombination mit weihnachtlichen Speisen eignet er sich optimal.



© Homepage Psenner

Gin

Pilzer - GinPilz London Dry, Faver (TN)

Die Geschichte dieser berühmten Destillerie im Cembra-Tal ist untrennbar mit Vincenzo Pilzer verbunden und setzt sich mit seinem Sohn Bruno fort. Bekannt ist der Betrieb für seinen Grappa, aber auch der GinPilz ist große Klasse. Frisch, natürlich und auf den ersten Schluck vielleicht nicht ganz der Tradition verschrieben. Und doch schließt sich hiermit der Kreis im Hause Pilzer, wo die Kunst des Destillierens gelebt wird.

Bocchino – Macaja Cask Gin, Canelli (AT)

Erstklassige Rohstoffe, eine lange Tradition und ein großes Know-How: Das sind die Zutaten des Erfolgs in der Brennerei Bocchino im Piemont. Ihr Macaja Cask Gin ist zeitgenössisch und frisch zugleich, mit Noten von Kardamom und Zitrusfrüchten bis hin zu blumigen und würzigen Aromen. Ein Gin, der perfekt in die Mixology passt.



© Enoteca San Lorenzo, Riccione

Rum

Ron Millonario – Ron Millonario EXTRA OLD, Peru

Millonario ist Rum auf Spanisch. Seine Heimat aber ist Peru – und der hat der Ron Millonario große Aufmerksamkeit bei Kritikern verschafft. Interessant ist der Rum durchaus: reiche Noten von getrockneten Früchten, Feigen, Haselnuss und Zimt sowie ein intensiver und lange anhaltender Geschmack von Eleganz am Gaumen zeichnen ihn aus. Verspricht Genuss und Entspannung während der Feiertage.

Whisky

Nikka – Whisky from the Barrel, Japan

Japan hat in den vergangenen Jahren ganze Arbeit geleistet und sich als großartiges Land für die Whiskyproduktion profiliert. Nikka Whisky aus dem Fass ist ein Blend aus Single Malts und japanischen Getreidewhiskys, allesamt aus den Brennereien Yoichi und Miyahikyo. Das Erfolgsrezept ist schnell erklärt: Ein sehr prägnanter Geschmack, umhüllt von Fruchtnoten, Gewürzen und leichten pflanzlichen Anklängen. Elegant und geschmeidig am Gaumen, mit holzigen Nuancen im Abgang. Ein Whisky der Extraklasse!

Vodka

Chopin Vodka Distillery – Chopin Vodka Potato, Polen

Na gut, vielleicht ist es wenig innovativ, aber was können wir dafür, wenn er einfach schmeckt? Chopin, der preisgekrönte Kartoffelwodka, ist ohne Zweifel eine unserer Empfehlungen für das diesjährige Weihnachtsfest. Warum? Weil seine Cremigkeit, sein Körper und sein vielschichtiges Geschmacksprofil unverkennbar sind. Lecker ist er sowohl alleine als auch im Cocktailglas. Den berühmten Cocktail *Vodka Martini* hebt er jedenfalls auf ein ganz neues Level.



© Chopin Vodka

Brandy

Roner – Brandy XO, Tramin (BZ)

Roner gehört ohne Zweifel zu den berühmtesten und renommiertesten Brennereien Italiens. Südtirol ist also wieder einmal ganz vorne mit dabei. Der Brandy aus der Destillerie in Tramin ist ein Wechselspiel aus Süße und Schärfe, mit einer faszinierenden aromatischen Intensität. Noten von Holz und ein langer, warmer Abgang komplettieren das Geschmackserlebnis. Perfekt als Geschenk in Kombination mit Schokolade, dunkler Schokolade wohl gemerkt.



© Roner

Likör

Liquori dell'Etna – Liquore di Mela Delizia, Catania

Die Geschichten unzähliger Menschen aus dem magischen Sizilien sind die Inspiration für jeden einzelnen der Liquori dell'Etna. Der Likör Mela Delizia ist der eindrucksvolle Beweis dafür, dass nicht nur die Südtiroler den Apfel ins Glas bringen können. Er verbindet sich eine große Süße mit der warmen Note des Alkohols und einer deutlich wahrnehmbaren Säure. Anhaltend im Abgang und voller Charakter, verleiht er dem Weihnachtsfest eine besondere Note.



© Liquori dell'Etna

Wermut

Winestillery – Tuscan Red Vermouth, Gaiole in Chianti (SI)

Wer sagt, dass aus dem Chianti Classico nur erstklassige Weine kommen? Die Familie Chioccioli Altadonna betreibt im Herzen der Toskana eine Destillerie und produziert dort einen Wermut, der das perfekte Gleichgewicht zwischen bitter und süß ins Glas bringt. Zweifelsohne eines der interessantesten Getränke des Jahres – und in der Mixology sowieso der ganz große Star.

