

falstaff / jun 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

LA VIE EN ROSE
DER SIEGESZUG
DES ROSÉWEINS

GRILLEN
DIE TRENDS DER
OUTDOOR-KÜCHE

MEDITERRAN
EIN KURZTRIP
NACH MERAN



ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHUTTENRING 2-6, 1010 WIEN

Kulinarische Alpen

DER PURE GESCHMACK DER NATUR



ACHT LÄNDER, EIN GEMEINSAMES ERBE

Die Alpen prägen seit jeher das kulturelle Erbe von acht europäischen Staaten – Frankreich, Monaco, der Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Österreich, Italien und Slowenien –, ihre höchsten Berge sind identitätsstiftende Landmarks. Die alpine Kulinarik umfasst gleich einige wohlbekannte Klassiker.



Egal ob Wurzel, Kraut, Rübe oder Beere – die klassischen Spirituosen der Alpen haben eines gemeinsam: Durch harte Arbeit und tradierte Handwerkskunst kann man der rauen Bergwelt großartige Liquids abringen. Eine »Tour de Schnaps« über die Gipfel des Genusses.

TEXT ALEXANDER THÜRER

Die Enzian-Brennerei Grassl betreibt rund um den Watzmann auf rund 1600 Metern Höhe die letzten Bergbrennereien der deutschen Alpen.

DER BERG BRENNT

BEST OF ALPINE SPIRITS

95



**AMARO NONINO
QUINTESENTIA**

Bernsteinfarben, leuchtend und gut fließend. Klare Noten von Sultaninen, Rhabarber, Thymian, Lorbeer, Heilkräutern, Kaffee, Vanille, Zimt und Kolanuss. Am Gaumen zeigt er erneut die Aromen von Lorbeerblatt und süßen Gewürzen, er ist weich, süß und schließt frisch und gut ausgewogen ab.
weinherz.at, ca. € 25,-

93



BINTER MEISTERWURZ

Duftig mit eng verwobenen blumigen und erdigen Komponenten. Am Gaumen frisch mit ätherischen Anklängen, die Erdigkeit kommt im Mittelbau dazu. Langer, milder Abgang mit viel Finesse.
binter-shop.at
ca. € 40,-

91



**KRONTHALER
GEBIRGSENZIAN**

In der Nase dezent mit süßlich-erdigen Grundtönen. Das Mundgefühl beginnt stoffig mit den typischen Bittertönen, die einen Enzian ausmachen. Feiner, langer Abgang mit viel Bitterwürze.
brennereishop.at
ca. € 26,-

94



**MARTIN EDELBRÄNDE
HASELNUSS GEIST**

In der Nase locken geröstete Haselnussstücke, die in einer Nougatcreme schwimmen und mit hellen, krossen Waffeln herausgekitzelt werden. Diese Geruchseindrücke werden am Gaumen saftig bestätigt, die Nuss kommt natürlich und reintönig. Im Finish wartet ein feinwürziger Ausklang mit schönen Marzipannoten.
martinsedelbraende.at
ca. € 25,-

92



STEINHORN FEE ABSINTH

Einer herben Grundierung wird in der Nase von frischem Gras, einem Anflug von Anis und Minze Frische eingehaucht. Am Gaumen sind Lakritznoten und Sternanis präsent. Mit Wasser mild mit feinem Wermut. Braucht nicht viel Süße zugesetzt.
steiner.store
ca. € 39,-

90



**HÖDL HOF WAMPERL
STAMPERL**

Temperamentvolle Zirbenzapfen und Zirbenholz dominieren den leicht süßlichen Duft. Dessen Eindruck setzt sich am Gaumen fort, wo sich dieser Likör vollmundig und mit ausgeprägter Würze zeigt. Der Abgang gestaltet sich fruchtig, im Finish werden herbere Töne angeschlagen.
edelbrand.at, € ca. 26,-

93



**DOPPELBAUER
ZIRBENBRAND**

Schon der erste Eindruck ist hocharomatisch und feinwürzig, die Zirbennoten sind engmaschig und feingliedrig ausgeprägt. Am Gaumen zeigt sich dieser Brand ebenso elegant, die typisch erdige Würzigkeit ist wohl dosiert und bis ins lange Finish aktiv.
mannas.at, ca. € 30,-

91



GURKTALER DER MILDE

Der Harmonische mit den Kräutern aus dem Kärntner Gurktal: warme, harmonische Aromatik, nussig, leicht ätherisch-mentholig und etwas süßlich. Am Gaumen setzt sich dieses Aromenspiel fort und bleibt angenehm mild. Das Finish zeigt sich bitterwürzig, begleitet von einer feinen Süße, etwas Nuss und Rhabarber.
myproduct.at, ca. € 14,-

90



**ERBER TIROLER
ZIRBENGEIST**

Frisch gehobelte Zirbenspäne, dazu leicht ätherische Anklänge und die Frische von Zirbenzapfen sind im reichhaltigen Duft vorhanden. Am Gaumen mild und leicht holzig, die Textur wirkt durchaus animierend.
erber-edelbrand.com
ca. € 45,-

Alps / Mountain cuisine

Eight countries, a common heritage

The Alps have always been a joint cultural heritage of eight European countries - France, the Principality of Monaco, Switzerland, Liechtenstein, Germany, Austria, Italy and Slovenia, whose main peaks counterpoint the common identity.

And the Alpine gastronomic culture includes several famous classic dishes.

Pages 142-143

MOUNTAINS IN FLAMES

Whether they are obtained from roots, herbs, tubers or berries, all the most classic alcoholic drinks of the Alpine world have one element in common: they are the result of hard work and an ancient artisan tradition which has allowed the extraction of valuable liqueurs from the rugged heart of the mountains. A quick trip among mountain spirits.

by Alexander Thürer

Caption

Famous for their gentian liqueur, the Grassl Distilleries, at almost 1600 m above sea level below the Watzmann, represent the last mountain distilleries in the German Alps.

Page 154

BEST OF ALPINE SPIRITS

AMARO NONINO QUINTESSENTIA

Amber color, bright, fluid and flowing consistency. Clear notes of raisins, rhubarb, thyme, bay leaves, healing herbs, coffee, vanilla, cinnamon and cola nut. The aromas of bay leaf and spices return again on the palate. A soft, sweet liqueur with a fresh and well-balanced finish.

weinherz.at, approx. € 25,-