



World Spirits Award 2010 Brennerei Erber wieder auf Goldkurs

Die Traditionsbrennerei Erber setzt mit ausgezeichneten 100%-Destillaten und Spirits ein kräftiges Qualitätszeichen und konnte beim diesjährigen World Spirits Award für sechs eingereichte Destillate je 3x Gold und je 3x Silber gewinnen. Zusätzlich wurde die Brennerei als First-Class Distillery ausgezeichnet.

Grund für diese beständigen Auszeichnungen ist die konsequente Qualitätspolitik der Brennerei, beginnend bei der Auswahl des Obstes bis hin zum Brennen auf höchstem Niveau.

| Sorte | Medaille | Beschreibung |
|--------------------------|---|--|
| <u>Kaffee</u> |  | Typisch, starke Röstnoten, kräftiger Espresso (Kaffeersatz), Zartbitterschokolade, rauchig-tabakig, etwas ledrig, zartes Bitterl, sehr lang am Gaumen, gutes Finale. <u>92,30 Punkte, Sortensieger</u> |
| <u>Pflaume</u> |  | Breite intensive Stilistik, marmeladige Frucht, Zitrusfrische, mandelig-zimtige Würze, Bitterschokolade, Marzipan, Honig, feine Fruchtsäure, gut ausgewogen, recht lang. <u>90,00 Punkte, Sortensieger</u> |
| <u>Weichsel</u> |  | Ausgeprägte Frucht, saftig-parfümiert, frisch-fruchtig, Bitterschokolade, Nougat, viel Marzipan-süße, herb-bitterige Würze, harmonisch und lang. <u>90,00 Punkte</u> |
| <u>Williams</u> |  | Breit, überreife Fruchtstilistik, leicht marmeladig, Zitrus, Banane, Karamell, feine Birnensüße, etwas floral, leicht schalig-bitter, dicht, gute Länge. <u>87,00 Punkte</u> |
| <u>Marille</u> |  | Typisch, Bonbonton, Orangen, Mandarinen, Erdbeeren, weich-marmeladige Frucht, wenig Frische, grün-grasige Würze, Minze-Eukalyptus-Kühle, feiner Marzipan-Bitterton, dicht, gute Länge. <u>86,00 Punkte</u> |
| <u>Vogelbeere</u> |  | Bittermandel-Marzipan-Aromatik, Traubenkirsch-Assoziationen, leicht rauchig-tresterig, harzig, grün-minzige Herbe, schöne Fruchtsüße, Orangenschale, dicht, leicht bitter, etwas adstringierend. <u>89,00 Punkte</u> |