

Hochprozentiges



aus der Region



Obstbrand

kann z.B. aus Äpfeln, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen,... gebrannt werden, typisch sind Äpfel mit Birnen.
Mindestalkoholgehalt: 37,5 % vol.

Obstgeist

Wird aus zuckerarmen Früchten wie z.B. Himbeeren gewonnen. Die Früchte werden mit Alkohol versetzt und danach einer Destillation unterzogen, damit Aroma und Duft auf den Alkohol übergehen.
Mindestalkoholgehalt: 37,5 % vol.



Schwarzwälder Kirschwasser

wird aus Kirschen der Region Schwarzwald im Schwarzwald gebrannt und muss mindestens 40 % vol Alkohol aufweisen.



Trester

wird ausschließlich aus vergorenem Traubentrester, dem Rückstand der Weinmaische (z. B. Stängel, Schalen) gebrannt.
Mindestalkoholgehalt: 37,5 % vol.



Williams

Die Bezeichnung „Williams“ ist Birnenbrand vorbehalten, der ausschließlich aus Birnen der Sorte „Williams“ gewonnen wird.
Mindestalkoholgehalt: 37,5 % vol.

Topinambur

oder Brand aus der Jerusalem-Artischocke.
Mindestalkoholgehalt: 38 % vol.



Zibärtele - Zibartenbrand

wird aus wilden Bergpflaumen, den sogenannten Zibarten, hergestellt. Wilde Bergpflaumen sind klein, dunkelviolett, nicht sehr ergiebig und nur in seltenen, mittelhohen Lagen des Schwarzwaldes zu finden. Sie zählen zu den ‚unveredelten Urpflanzen‘. Mindestalkoholgehalt: 37,5 % vol.

Allgemein

- Aromatisierung nicht erlaubt !
- Zuckerzusatz bis 10g/L nur ohne geografische Bezeichnung (Schwarzwälder, o.ä.) möglich
- Gesundheitsbezogene Angaben wie „bekömmlich“, „wohltuend“, „für Diabetiker geeignet“... nicht erlaubt !

Literatur

- Spirituosen - Verordnung (EG) Nr. 110/2008; Alkoholhaltige Getränke-Verordnung
- Spirituosen Technologie, Behr's Verlag, Hamburg 2002
- Spirituosenanalytik, Stichworte und Methoden von A-Z, Behr's Verlag, Hamburg, 2009



Baden-Württemberg