

Les meilleurs spiritueux suisses

# Die besten Schweizer Spirituosen



# Genuss aus der Natur



Einheimische Früchte – ein Geschenk der Natur. Gewachsen in der einzigartig vielfältigen Fruchtlandschaft der Schweiz. Sorgfältig ausgewählt und individuell gebrannt von URS HECHT. Im eigenen Naturkeller reifen die Destillate im Holzfass zur Vollendung. In enger Verbindung: Obstbauer und Brenner. Gelebte Wertschätzung auf der ganzen Linie.



## URS HECHT

HANDCRAFTED SWISS PREMIUM DISTILLATE

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)  
[www.urshecht.ch](http://www.urshecht.ch)

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG  
Grasweg 26  
6222 Gunzwil  
T: +41 41 930 19 44

# Swiss Spirits Award 2020

## 3. Ausgabe

Der Swiss Spirits Award fand bereits zum dritten Mal statt. 2018 vom Magazin VINUM, der Hochschule Changins und dem Infovin-Direktor Ernest Dällenbach aus der Taufe gehoben, hat der Award in der Schweizer Spirituosenzene seinen Platz gefunden.

Im verflixten dritten Jahr fanden sich die rund 20 Experten der Jury am 15. und 16. Oktober 2020 unter Coronabedingungen in Nyon ein, um unter der Leitung von Pascale Deneulin, Professorin für analytische Sensorik der Hochschule Changins und Jurypräsidentin der Swiss Spirits Awards, die 207 eingereichten Spirituosen zu degustieren und zu bewerten. Am Wettbewerb sind ausschliesslich Schweizer Spirituosen zugelassen, die den Kriterien von Best of Swissness entsprechen. Ausgenommen davon war einzig die Gastkategorie Internationale Gin und Genever, in der rund 40 Produkte eingereicht wurden.

Die verschiedenen Regionen waren gleichmässiger vertreten, und die Ergebnisse des Wettbewerbs stossen zunehmend auf das Interesse der regionalen und internationalen Presse.

# Swiss Spirits Award 2020

## 3<sup>ème</sup> édition

Le Swiss Spirits Award en est à sa troisième édition. Créé en 2018 par le magazine VINUM, la haute école de Changins et le directeur d'INFOVIN, Ernest Dällenbach, le concours a su se faire une place sur la scène des spiritueux suisses.

En cette «troisième année maudite», le jury composé d'une vingtaine de spécialistes s'est réuni les 15 et 16 octobre 2020 à Nyon, dans le respect des gestes barrière, afin de déguster et d'évaluer les 207 spiritueux présentés, sous la houlette de Pascale Deneulin, professeure en analyse sensorielle à la haute école de Changins et présidente du jury du Swiss Spirits Award. Seuls des spiritueux suisses répondant aux critères de «Best of Swissness» sont autorisés à concourir. La catégorie «Gin et genièvres internationaux», qui rassemblait une quarantaine de produits, faisait néanmoins exception à cette règle.

Les différentes régions étaient représentées de manière homogène et les résultats du concours ont suscité un intérêt grandissant auprès de la presse régionale et internationale.

## Inhalt Sommaire



Die Besten  
der Schweiz

Le meilleur  
de la Suisse

04

06

«Swiss Spirit Master» des  
Jahres ist Urs Hecht von  
Gunzwiler Destillate, der  
vier Goldmedaillen in  
vier unterschiedlichen  
Kategorien eroberte.

Le «Swiss Spirit Master»  
Urs Hecht de Gunzwiler  
Destillate a remporté  
4 médailles d'or dans  
4 catégories différentes.



Favorit  
der Barkeeper

Coup de cœur  
des barmen

11

30



Die Jury 2020  
Le jury 2020

15

Entdecken Sie die  
Degustationskommentare  
zu den 39 nominierten  
Spirituosen - drei pro  
Kategorie - des Swiss  
Spirits Awards 2020.

Découvrez les notes de  
dégustation des 39 spi-  
ritueux nommés - trois  
par catégorie - au Swiss  
Spirits Award 2020.



# Les meilleurs de Suisse Die Besten der Schweiz

Fotos: gettyimages.ch/AlexVolot

**Swissness ist in, und nur wo Schweiz drin ist, soll Schweiz draufstehen. Das ist einer der ursprünglichen Beweggründe für den Swiss Spirits Award, basierend auf den Regeln von Best of Swissness.**

**D**as Jahr 2020 ist anders, daran ist für viele das Coronavirus schuld. Wir sind froh, dass wir den Swiss Spirits Award 2020 durchführen konnten und freuen uns über dieselbe Anzahl an eingereichten Produkten wie im Jahr davor. Corona hat uns in diesem Sommer aber auch ein neues Universum vor der Haustüre geöffnet und viel Neues aufgezeigt. Während wir in früheren Jahren zumeist im Ausland unsere Ferien verbrachten, haben wir heuer die Schönheit der Schweiz wiederentdeckt. Die Ergebnisse der diesjährigen Awards sollen vielen Geniessern helfen, die echten Schweizer Goldstücke in flüssiger Form zu finden und zu geniessen. Der Trend zu lokalen Produkten, der schon vor vielen Jahren begonnen hat, manifestiert sich nun völlig unerwartet neu. Stossen wir an auf qualitativ hochwertige Schweizer Produkte!

La Swissness est «en vogue», mais elle se mérite. C'est cette réflexion, qui a contribué à la création du Swiss Spirits Award pour récompenser le «Best of Swissness».

**L**'année 2020 est particulière, la faute en grande partie au coronavirus. Nous sommes ravis d'avoir pu organiser le Swiss Spirits Award 2020 et d'avoir enregistré le même nombre de participants que l'année passée. La Covid-19 nous a néanmoins ouvert les portes d'un nouvel univers et a été riche en enseignements. Tandis que les années précédentes, bon nombre d'entre nous avons passé nos vacances à l'étranger, nous avons redécouvert la beauté de la Suisse cette année. Les résultats de cette édition devraient permettre à de nombreux gourmets de dénicher et de savourer de véritables pépites helvètes. La tendance au locavorisme initiée il y a plusieurs années déjà se réinvente aujourd'hui complètement. Trinquons à l'excellente qualité des produits suisses!

# Cocktails

## Cocktail für Sieger Walden Gin Garten Eden

Inspiriert von der kühlen Winterluft und der wachsenden Sehnsucht nach dem kommenden Frühling kreierten die Ehl-Studenten diesen erfrischenden Cocktail.

**Methode:** Shaker

**Glas:** grosses Martini-Glas

5 cl Walden Gin

1,5 cl Zuckersirup

2 cl Limettensaft

2 cl Eiweiss

5 Blätter frische Minze

Garnierung: roter Pfeffer und Minzblätter



## Cocktail für Sieger Martinsloch Whisky Golden Churchill

Inspiriert vom scharfen Wortwitz des legendären Politikers Winston Churchill, kreierten die Ehl-Studenten einen Cocktail mit seinem Lieblingsgeist.

**Methode:** Throwing

**Glas:** Snifter

4 cl Martinsloch Whisky

2 cl Demerara-Sirup

2 cl hausgemachter spiced Rum

2 Dash Orange Bitter

Ginger Ale zum Auffüllen

Garnitur: Orangenschale



## Cocktail für Sieger Jsotta Bianco & Hendrick's Midsummer Solstice Formation

Im Gegensatz zum stereotypen Klischee des Frauentags und inspiriert vom Beyoncé-Song «Formation» kreierten die Ehl-Studenten ein kraftvolles und delikates Getränk.

**Methode:** Shaker

**Glas:** Martini-Glas

4 cl Vermouth Jsotta

3 cl Gin – Hendrick's Midsummer Solstice

1 cl violetter Likör

1,5 cl Zuckerrohr

Garnitur: Blaubeere am Stiel



Noch mehr  
Cocktail-Rezepte auf  
[spiritsaward.ch](http://spiritsaward.ch)

# Changins

Cette troisième édition a permis d'assoier le concours dans le monde des spiritueux. Les 20 dégustateurs, à part égale entre germanophones et francophones, ont été accueillis dans le respect des conditions sanitaires. Ils ont ainsi pu évaluer la qualité des spiritueux suisses afin de médailler les meilleurs de chaque catégorie. Cette édition a vu surtout le développement des Gins et autres alcools originaux qui sont en pleine expansion en Suisse.

**Pascale Deneulin**

Présidente du jury, professeure d'analyse sensorielle



# Barkeeper

Gerne folgte ich auch dieses Jahr der Einladung, in der Fachjury des Swiss Spirit Awards in der Ecole d'ingénieurs de Changins teilzunehmen.

Meine persönliche Erwartung, wiederum viele hochinteressante überraschende Produkte aus der Welt der gebrannten Wasser kennenzulernen, sollte erfüllt werden. Die Spezial-Prämierung Coup de Cœur des Barkeepers des Swiss Spirits Awards setzt wichtige Akzente für die Fachszene der Spirituosen. Es wird eine Brücke zwischen dem gästeorientierten Fachmann und Verkäufer an der Front und den Herstellern geschlagen. Neue Synergien dieser Art zu bilden, erscheint unerlässlich.

Nach zwei Tagen Degustation und intensiver Auseinandersetzung mit den präsentierten Proben wählten die Barkeeper ihre Lieblinge im Coup de Cœur des Barkeepers aus.

Das Bewerten von Spirituosen in einem ruhigen Raum mit Tageslicht, ohne jegliche Ablenkung, ist anders als im normalen Barbetrieb, bei dem man nicht die gleichen Bedingungen hat. Aus den hochwertigen Produkten werden jene ausgewählt, die einen erfolgreichen Einsatz an der Bar versprechen, sei es pur im Aperitif- oder Digestifbereich oder als vielversprechende Basis für einen Cocktail der besonderen Art. Eine spezielle Herausforderung.

Die Auswahl war nicht einfach, galt es doch, sehr verschiedene Arten von Spirituosen gegenüberzustellen.

Trotzdem lagen auch dieses Jahr die Ansichten und Wertungen der Barkeeper nah beieinander.

Ich freue mich auf viele neue Cocktails mit Schweizer Spirituosen in der Zukunft.

**Kathrin Leisi** Präsidentin der Swiss Barkeeper Union



## «Swiss Spirit Master» des Jahres

«Swiss Spirit Master» de l'année

Der Titel «Swiss Spirit Master» für die beste Gesamtleistung des Wettbewerbs ist der begehrteste Sonderpreis des Swiss Spirits Awards. Diese Auszeichnung geht an den Produzenten, der mit seinen drei höchstbewerteten Goldmedaillengewinnern (also mit Noten zwischen 90 und 100 Punkten) aus drei von den insgesamt zwölf Kategorien die höchste Durchschnittsnote erreicht. Le titre «Swiss Spirit Master» décerné à la meilleure performance du concours est le prix spécial le plus convoité du Swiss Spirits Award. Cette distinction est remise au producteur qui obtient la plus haute note moyenne grâce à ses trois spiritueux médaillés d'or les mieux notés (soit des notes comprises entre 90 et 100 points) dans trois des douze catégories.

# Swiss Spirits Master 2020

## Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG



**G**unzwiler Destillate Urs Hecht AG ist der Meisterbrenner der Swiss Spirits Awards 2020. Insgesamt trägt er für vier Produkte eine Goldmedaille nach Hause. Sein Punktedurchschnitt für die Wertung beträgt 92 Punkte, das hat kein anderer geschafft, Gratulation zum verdienten Sieg!

**Brenner mit Herz, Seele und Leidenschaft; so lässt sich Urs Hecht am besten beschreiben. Auf die Frage nach Fotos für sein Brennerporträt kommt zuerst die Frage: «Haben Sie das Brenner-Siegel auch? Wir brennen alles selbst, wir kaufen nichts zu und verkaufen weiter - wir sind keine Händler.» Ja, der Mann brennt für das, was er tut. Das verdeutlicht die Vielfalt der ausgezeichneten Produkte: Pflaumenbrand im Holzfass, Wald Holunderbrand, Kirsch Teresa Barrique und Vieil Abricot Barrique, um nur die Goldprodukte zu nennen. Keine einfach herzustellenden Destillate, sondern die spannenden und mühsam herzustellenden finden sich in der Sortimentsliste.**

**Dass er zur Topliga der Schweizer Brenner gehört, hat er schon mehrfach bewiesen, der Mann versteht sein Handwerk. 1984 übernahm er in dritter Generation die Brennerei in Gunzwil von seinen Eltern. Natürlich gehören eine gewisse Fertigkeit und Wissen zum Erfolg. Ohne ein Verständnis für die Rohstoffe und deren Herkunft klappt es aber nicht. So bezieht die Brennerei ihre Ware aus der Landwirtschaft, die noch wie früher in aufwändiger Arbeit die Hochstammbäume pflegt und so zur Biodiversität der Agrarflächen beiträgt. Ähnlich wie bei den Reben bringen auch ältere Obstbäume mit grosser Wurzeltiefe zwar nicht mehr so viel Ertrag wie jüngere Bäume, dafür wird man mit konzentrierter Aromatik belohnt. Alte, beinahe in Vergessenheit geratene Sorten liegen dem Brenner dabei besonders am Herzen. Durch kurze Wege bei den lokalen Lieferanten bestimmt er den idealen Zeitpunkt des Einmischens selbst. Unterschiedliche Brenngeräte geben die Möglichkeit, so sagt er, das für jede Frucht optimal geeignete Verfahren zu wählen. Im Reifekeller fünf Meter unter der Erde reifen die Destillate bei konstanten Temperaturen. Sogar beim Holz für die Reifung schwört Urs Hecht auf die Schweiz. Lokale Hölzer wie Eiche und Kirsche werden vom Küfer zu Fässern verarbeitet.**

**G**unzwiler Destillate Urs Hecht AG est le «maître distillateur» du Swiss Spirits Award 2020. Il rentre chez lui avec quatre médailles d'or en tout. Avec une moyenne générale de 92 points, il signe un record et mérite amplement sa victoire! Félicitations!

Urs Hecht est un distillateur passionné qui se dévoue corps et âme à son métier. Lorsque nous lui avons demandé de nous envoyer des photos pour son portrait, il nous a répondu: «Avez-vous aussi le sceau de distillateur? Nous faisons tout nous-mêmes, nous n'achetons rien pour le revendre - nous ne sommes pas des négociants.» Eh oui, l'homme «brûle» de passion pour son métier. En témoigne la diversité des produits récompensés: eau-de-vie de prune en fût, eau-de-vie de sureau de forêt, kirsch Teresa en barrique et vieil abricot en barrique, pour ne citer que les médaillés d'or. Les distillats de son assortiment ne sont pas des plus simples à réaliser, mais ces efforts en valent la chandelle.

Urs maîtrise son art et a déjà montré qu'il faisait partie des meilleurs distillateurs suisses à plusieurs reprises. En 1984, ce représentant de la troisième génération a repris la distillerie de ses parents à Gunzwil. Il n'en serait pas là sans une certaine technique et une bonne dose de connaissances. Mais il faut aussi comprendre la matière première et son origine pour réussir. La distillerie est ainsi le reflet des produits de l'agriculture, qui nécessitent comme autrefois de prendre grand soin d'arbres à haute tige, contribuant à la biodiversité des terres agricoles. À l'instar de la vigne, les arbres plus anciens profondément enracinés n'offrent pas le même rendement que des arbres plus jeunes. Mais les arômes de leurs fruits n'en sont que plus concentrés. À ce titre, le distillateur apprécie en particulier les variétés anciennes, presque tombées dans l'oubli. La proximité des fournisseurs locaux lui permet de déterminer lui-même le moment idéal de la macération. Il explique qu'il dispose de différents appareils de distillation afin de choisir le procédé optimal pour chaque type de fruit. Les distillats mûrissent à cinq mètres sous terre dans la cave de vieillissement à une température constante. Urs Hecht ne jure que par la Suisse, même pour le bois destiné à la maturation. Les tonneliers utilisent des essences locales, comme le chêne ou le merisier, pour fabriquer les fûts.

# GOLFER'S

## BIRDIE WATER - SINGLE MALT WHISKY

Würzig süsse Noten aus jahrzehntealten Bierfässern vereinen sich in diesem Single Malt mit fruchtigen Akzenten aus ehemaligen Sherryfässern zu einem einzigartigen Geschmacks-erlebnis.

50cl, 46%Vol - 6 Jahre



SÄNTIS MALT · BRAUEREI LOCHER AG · 9050 APPENZELL · SAENTISMALT.CH

## MASTER DISTILLER'S CUT



DISTILLERY.CH



DAS HAUS MIT DEM GUTEN GEIST · DISTILLERIE STUDER · 6182 ESCHOLZMATT

# DAS ORIGINAL- JSOTTA & TONIC



SEIT 1899.  
DER SCHWEIZER VERMOUTH.

DRINK RESPONSIBLY

The Gull. Likör aus Arabica Cold Brew und Appenzeller Sântis Malt Whisky.

The Gull kann nicht nur eiskalt und pur serviert werden – er bildet auch die Basis für eine Vielzahl von Cocktails. Eine Auswahl an Rezepten gibt es auf:

[thegull.ch](http://thegull.ch)



SÄNTIS MALT MÖVENPICK



# Best Spirit 2020

Meilleur spiritueux 2020

## Fleur de Bière d'Interlaken



Die Beschreibung der Jury für die höchstbewertete Spirituose der Swiss Spirits Awards 2020 beginnt mit «komplexer Aromenmix von Malz, Bierschaum und Hopfen» und endet mit Adjektiven wie «dicht, fruchtig, gewisse Süsse». 94.8 von 100 Punkten, vergeben von einer ausgewählten Fachjury – ein Achtungserfolg für eine nicht alltägliche Spirituose. Die Rugenbräu AG aus Interlaken nimmt ein eigens für diesen Brand hergestelltes untergäriges Starkbier als Grundlage. Aus frischem Bergquellwasser, feinstem Malz und erlesenem Hopfen wird ein Bockbier mit 18% Stammwürzegehalt hergestellt, das in Kupferbrennblasen doppelt destilliert wird.

Les notes de dégustation du jury pour le meilleur spiritueux du Swiss Spirits Awards 2020 commencent par «aromatique complexe de malt, de mousse de bière et de houblon» et se terminent par des adjectifs comme «dense, fruité, certaine sucrosité». Le jury de spécialistes lui a décerné une note de 94.8 sur 100 – un succès d'estime pour un spiritueux hors du commun. La société Rugenbräu AG d'Interlaken s'appuie sur une bière forte à basse fermentation spécialement produite pour ce spiritueux. Une Bockbier d'une teneur en extrait de moût de 18% est élaborée à partir d'eau de source de montagne fraîche, de malt et de houblon de premier choix, avant d'être soumise à une double distillation dans un alambic en cuivre.

[www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)

**VETRO**elite  
GLASS CULTURE

“Wenn Glas ein geschmackvolles Erlebnis ist.  
Seit 25 Jahren an Ihrer Seite.”

“Quand le verre est une expérience gustative.  
À vos côtés depuis 1994.”

FLASCHE : LONDRA  
BOUTEILLE : LONDRA

VETROELITE SELF-PROMOTION

vetroelite.com



**Showroom & Shop**  
Chollerstrasse 4, 6300 Zug,  
Telefon 041 748 51 51

**Shop-Öffnungszeiten**  
Mo-Fr 9.00-12.00 Uhr  
13.30-18.30 Uhr  
Sa 10.00-16.00 Uhr

**ETER**  
LA FINE EAU-DE-VIE

www.etter-distillerie.ch

**PASSION UND TRADITION. SEIT 1870.**

# Ein Schnupperabo für feine Nasen.



**VINUM  
Probeabo**  
Testen Sie drei  
Ausgaben VINUM  
und sichern Sie sich  
als Dankeschön  
eine Prämie!

Heute schon in der VINUM Vorteilswelt profitiert?

[www.vinum.eu/probeabo](http://www.vinum.eu/probeabo)

# Favorit

## Coup de cœur

# Liqueur de Mandarine Nils Rodin



Dieser Sonderpreis wird in Zusammenarbeit mit der Schweizer Barkeeper Union verliehen. Bei einer Zweitverkostung aller Goldmedaillen-Gewinner des Swiss Spirits Awards 2020 bestimmen ausschliesslich Barkeeper ihren Favoriten: Liqueur de Mandarine Nils Rodin.

Die Distillerie Louis Morand & Cie SA besteht bereits seit dem Jahr 1889 und wird in vierter Generation geführt. Lokale Verankerung und Verbundenheit zum Terroir spiegeln sich besonders in diesem aussergewöhnlichen Produkt, das aus der Zusammenarbeit mit Nils Rodin entstanden ist. Der ehemalige Banker Nils Rodin baut in seinen Gewächshäusern in Borex etwa 170 verschiedene Sorten von Bio-Zitrusfrüchten an, darunter auch die Mandarine, die von der Destillerie Morand zu edlen Bränden und Likören verarbeitet werden.

Ce prix spécial est décerné en collaboration avec la Barkeeper Union suisse. Les barmen ont élu leur favori au cours d'une seconde dégustation de tous les médaillés d'or du Swiss Spirits Award 2020: la Liqueur de Mandarine Nils Rodin. La Distillerie Louis Morand & Cie SA, fondée en 1889, est aux mains de la quatrième génération. L'ancrage local et l'attachement au terroir se reflètent dans ce produit extraordinaire, né de la collaboration avec Nils Rodin. L'ancien banquier Nils Rodin cultive dans ses serres à Borex quelque 170 variétés différentes d'agrumes bio, dont la mandarine, qui donne vie à de magnifiques eaux-de-vie et liqueurs à la Distillerie Morand.

[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

Zigarren-Spirituosen-Panel mit Davidoff

# Ein harmonisches Zusammenspiel

Zigarren stehen für Genuss und sind gefragt wie nie zuvor. Kostbare Kunstwerke, die einzeln von Hand gerollt werden, jedes für sich ein Unikat. Zweifellos eine der besten Zigarrenbegleitungen ist eine qualitativ hochwertige Spirituose. Während früher der Ansatz herrschte, überdurchschnittlich hochprozentige, holzfassgelagerte Spirituosen für die Kombination einzusetzen, ist man in den letzten Jahren davon abgekommen. Ein hoher Alkoholgehalt in Kombination mit der Zigarre wirkt oft austrocknend am Gaumen. Es ist daher keine grosse Überraschung, welche Categoriesieger der Swiss Spirits Awards in diesem Pairing punkten konnten: Vieille und Likör ganz vorne, und ein Achtungserfolg für Vermouth!



Diese Zigarren finden Sie  
auch bequem online:  
[www.davidoffgeneva.ch](http://www.davidoffgeneva.ch)

Davidoff  
CIGARS



**Davidoff  
Grand Cru Toro**

Genussdauer: 65 min  
Deckblatt: Ecuador  
Umblatt: Dominikanische Republik  
Einlage: Dominikanische Republik  
Durchmesser: 22 mm  
Ringmass: 54  
Länge: 15,20 cm

Das wunderschöne Toro-Format stellt sich mit einer bezaubernden, cremigen Süsse vor. Es erwarten Sie weniger holzige Noten, als eine Robusto mit sich bringt, dafür mehr erdige Aromen, und im zweiten Drittel entdecken Sie subtile Noten von Milchkaffee.

**Vieille Poire Williams Réserve  
Baron Louis (36 Vol.-%)  
Distillerie Studer & Co AG**

Die fruchtigen Williams-Christbirnen-Noten und die moderate Süsse des Vieille Poire passen laut Panel am besten zur Grand Cru im Toro-Format, genauso aber zur Davidoff Nicaragua im Diadema-Format.



**Davidoff  
Winston Churchill Late Hour Robusto**

Genussdauer: 45 min  
Deckblatt: Ecuador  
Umblatt: Mexiko  
Einlage: Dominikanische Republik  
Durchmesser: 21 mm  
Ringmass: 52  
Länge: 12,50 cm

Ihr Tabak ist in Fässern von edelstem Scotch-Single-Malt-Whisky gereift. Dies verleiht der Zigarre eine einzigartige Komplexität, Tiefe und ausgesprochen reiche Aromen, die gleichzeitig Ihren Gaumen und Ihre Gespräche stimulieren werden. Die beiden Einlagetabake aus Nicaragua, die in den mineralstoffreichen Vulkanböden von Condega und Estelí angebaut werden, verleihen der Zigarre Würze und Charakter.

**Jsotta Vermouth Rosé (17 Vol.-%)  
Lateltin AG**

Der herb-fruchtige Jsotta Rosé war die bevorzugte Wahl des Zigarrenpanels zur Winston Churchill Late Hour im Robusto-Format. Diese beiden scheinen füreinander gemacht zu sein, bei den anderen Zigarren liegt der Vermouth nur im Mittelfeld.



**Davidoff  
Nicaragua Diadema**

Genussdauer: 70 min  
Deckblatt: Nicaragua  
Umblatt: Nicaragua  
Einlage: Nicaragua  
Durchmesser: 20 mm  
Ringmass: 50  
Länge: 16,50 cm

Die wunderschöne Davidoff Nicaragua Diadema bietet von Anfang an ein komplexes und ausgewogenes Geschmackserlebnis. Sie kombiniert süsse und salzige Stimulation mit einigen ledrigen Noten und einem langen Nachgeschmack. Wie die anderen nicaraguanischen Zigarren in der Serie auch bietet das Format ein bittersüßes Geschmackserlebnis mit den gleichen pfeffrigen und würzigen Eigenschaften.

**Liqueur de Mandarine Niels Rodin  
(32 Vol.-%)  
Distillerie Louis Morand & Cie SA**

Die Kombination aus frischfruchtiger Mandarine und einer kräftigen Süsse ist beim Zigarrenpanel gut angekommen. Der Likör passte hervorragend zur Davidoff Nicaragua im Diadema-Format und zur Grand Cru im Toro-Format. Leider nur im Mittelfeld bei der Winston Churchill Late Hour Robusto.



**FASSBIND**  
SINCE 1846

LES FÛTS UNIQUES

EDELFRUCHTBRÄNDE GEREIFT  
IN AUSGEWÄHLTEN HOLZFÄSSERN



1846  
**FASSBIND**  
GENUSS MIT GEIST

KIRSCH-PORT CASK

LES FÛTS UNIQUES  
Edeltruchbrände, gereift in  
ausgewählten Holzfässern.

DESTILLERIE FASSBIND  
THE SPIRIT OF SWITZERLAND · [www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

f t i in p

  
**MORAND**  
1889  
DISTILLATEUR - MARTIGNY



Eaux-de-vie et liqueurs aux fruits du Valais  
[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

Wir produzieren auch Kartonverpackungen



packaging  
**BRC**  
certificated

Was die Zukunft auch bringt, wir drucken und verpacken es.

Erst recht können Sie von einem der führenden Anbieter von Nassklebe-Etiketten schon heute so ziemlich alles erwarten: Von der einfachen Etikette bis zu hochveredelten Produkten werden alle Arten von Labels gefertigt. Und, von der Beratung über die Gestaltung bis zur Fertigung können wir den kompletten Service anbieten. Wenn Sie wissen wollen, was wir auch für Sie tun können, in den Bereichen Nassklebe-Etiketten und Kartonage, rufen Sie uns an, +41 (0) 62 767 10 10, oder besuchen Sie uns unter [laeser.com](http://laeser.com).

**LÄSER**  
Druckt. Verpackt. Begeistert.

  
CLUB LES  
DOMAINES

**DER CLUB FÜR  
WEINTRINKER**

Unabhängig bewertete Spitzenweine in jedem Paket. Zum Entdecken und Genießen. Zum Teilen und Fachsimpeln. Zum Vorzugspreis nachbestellbar!

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

# Gewinner nach Kategorien

Lauréats par catégories



**30**

GOLDMEDAILLEN  
MÉDAILLES D'OR

**34**

SILBERMEDAILLEN  
MÉDAILLES D'ARGENT

**207**

EINGEREICHTE  
SPIRITUOSEN  
SPIRITUEUX  
INSCRITS

**35**

INTERNATIONALE  
GIN & GENEVER

**Swiss Spirits Award 2020**  
Swiss Spirits Award 2020

**Alle Resultate auf** Tous les résultats sur  
[www.spiritsaward.ch](http://www.spiritsaward.ch)

Um 30% Medaillen nicht zu überschreiten, wurde die  
Mindestnote für Silbermedaillen - wie im Reglement  
vorgesehen - auf 85.6 angehoben (statt 81)

Afin de ne pas dépasser le 30% de médailles, le seuil  
minimal pour une médaille d'argent a - comme prévu au  
règlement - été élevé à 85.6 (au lieu de 81)

# Kirsch

Die Schweizer Brenner kennen eine Vielzahl an Sorten, die speziell für die Destillation angebaut wurden und Kirsch zur Schweizer Nationalspirituose haben werden lassen.

Les distillateurs helvètes connaissent de nombreuses variétés cultivées tout spécialement pour la distillation, faisant du «Kirsch» le spiritueux national suisse.



**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**  
**Kirschbrand LU Dolleseppeler**  
 40 Vol.-%

Sortentypisch, komplex und fruchtig nach vollreifen Süskirschen mit gut integriertem Steinton. Am Gaumen intensiv Kirsche und feine Steinanklänge, die an Marzipan erinnern.

Arômes typés, complexes et fruités de cerise douce parfaitement mûre avec une note de noyau bien intégrée. Cerise intense en bouche, accents raffinés de noyau rappelant la pâte d'amande.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



**Dans les environs de Zoug, la culture de la cerise remonte à plusieurs siècles. Les premières traces historiques du marché aux cerises remontent à 1627.**



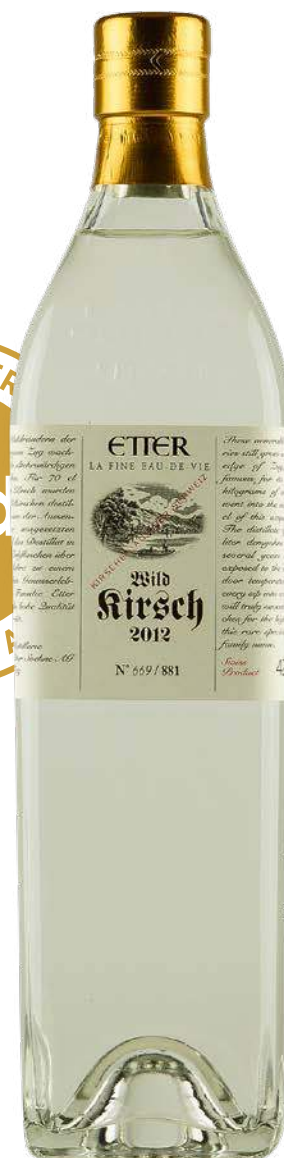
**Etter Soehne AG**  
**Etter Wildkirsch 2012**

42 Vol.-%

Typischer und ausgewogener Wildkirsch, deutliche Steinaromen und frische Kirschblüten. Am Gaumen sehr ausgewogen, reife Kirschen, etwas Marzipan und Schokolade. Eleganter und sehr langer Abgang.

Merise typique et équilibrée, nets arômes de noyau et de fleurs fraîches de cerisier. Très équilibré en bouche, cerise mûre, une pointe de pâte d'amande et de chocolat. Très longue finale élégante.

[www.etter-destillerie.ch](http://www.etter-destillerie.ch)



**3. Platz**

**Dettling & Marmot AG**  
**Dettling Kirsch Rum Fass**

42 Vol.-%

Kräftige Holzwürze, viel Vanille und deutliche Rumanklänge. Dezent, aber elegante Kirsch- aromen vereinen sich mit einem Hauch Rum-Kokos. Langer, mächtiger Abgang.

Arômes boisés corsés, beaucoup de vanille et nets accents de rhum. Les arômes de cerise discrets, mais élégants se marient à un soupçon de confiserie au rhum coco. Longue finale puissante.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)





# Eaux-de-vie d'origine viticole

# Spirituosen

# weinbaulichen Ursprungs



**Andreas Meier & Co**  
**Sternen Marc Alt**  
42 Vol.-%

Filigrane und zurückhaltende Trester-aromatik mit deutlicher Nussigkeit, aber auch Vanille und Röstaromen vom Holz sind präsent. Vielschichtig, elegant und sehr weich.

Aromatique de marc filigrane et discrète aux nettes notes de noix, mais aussi de vanille et de torréfaction due au bois. Varié, élégant et très moelleux.

[www.weingut-sternen.ch](http://www.weingut-sternen.ch)



Diese Kategorie umfasst Weinbrand, Marc, Grappa, Drusenbrand, Trockenraubenbrand.

Cette catégorie réunit l'eau-de-vie de vin, le marc, la grappa, l'eau-de-vie de lie et l'eau-de-vie de raisin sec.

**Gunzwiler Destillate Urs**  
**Hecht AG**  
**Marc Gewürztraminer**  
40 Vol.-%

Konzentrierte und hocharomatische Nase, typisch Gewürztraminer. Floral, etwas Litschi und weiche Tresternoten, leicht nussig und würzig. Elegant, vollmundig, lang und wärmend im Abgang.

Nez concentré et très aromatique, typique de Gewürztraminer. Floral, pointe de litchi et notes moelleuses de marc, légers accents de noix et d'épices.

Élégant, plein en bouche, long et chaleureux en finale.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



**Bettems frères SA**  
**Lie de Féchy**  
42 Vol.-%

Trauben, Banane und Hefe. Sehr ausgewogen, weich und rund am Gaumen. Füllig und breit, mit langem Abgang.

Raisin, banane et levure. Très équilibré, moelleux et rond en bouche. Ample et large sur une longue finale.

[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)



**Bettems frères SA**  
**Crausiac**  
42 Vol.-%

Sanfte Traubenanklänge, viel Vanille und leichte Röstaromen. Harmonischer Gaumen, traubig-weinig, Vanille, Karamell und etwas Rosinen.

Douces notes de raisin, beaucoup de vanille et légers arômes de torréfaction. Bouche harmonieuse, notes vineuses de raisin, vanille, caramel, pointe de raisin sec.

[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)



**Domaine du Grand Brûlé**  
**La Fine**  
40 Vol.-%

Schöner Weinbrand, fruchtig, Nougat und Rosinen. Holz gut integriert. Am Gaumen deutliche Holzwürze, finessenreich und lang. Belle eau-de-vie de vin, fruitée, nougat et raisin sec. Bois bien intégré. Nets arômes boisés en bouche, long et raffiné.

[www.vs.ch/web/sca/domaine-du-grand-brule](http://www.vs.ch/web/sca/domaine-du-grand-brule)

# Steinobst

Eaux-de-vie de fruits à noyau

Aprikose, Pfirsich, Zwetschge, Pflaume oder Mirabelle: Ausser der Kirsche (vgl. Kategorie 1: Kirsch) ist hier jedes Steinobst vertreten.

Abricot, pêche, quetsche, prune ou mirabelle: tous les fruits à noyaux en dehors de la cerise (cf. Catégorie 1: Kirsch) sont représentés.



**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**

**Pflaumenbrand Holzfass**

42 Vol.-%

Reife Pflaumenfrucht und dezente Zimtanklänge, umrahmt von gut abgestimmtem Holz: Vanille, Karamell und Kokos. Seidener Gaumen, präsen- te Frucht, hocharomatisch mit sehr langem Abgang.

Prune mûre et discrets accents de cannelle, accompagnés d'un bois bien dosé: vanille, caramel et coco. Bouche soyeuse, fruit présent, très aromatique sur une très longue finale.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



**Etter Soehne AG**

**Etter Kleines Pflümli «Löhrplaumen»**

41 Vol.-%

Sortentypische Pflaumenaromatik von vollreifen Früchten. Am Gaumen vollmundig und dicht, Steinaromen gut eingebunden, mit kraftvollem, dennoch elegantem Abgang.

Aromatique de prune typique sur un fruit parfaitement mûr. Plein et dense en bouche, arômes de noyau bien intégrés, finale à la fois corsée et élégante.

[www.etter-destillerie.ch](http://www.etter-destillerie.ch)



**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**

**Aprikosenbrand**

42 Vol.-%

Elegante, typische Nase von vollreifen Aprikosen und einem Hauch Stein. Etwas pfeffrig und würzig, dezente Zitrusnoten. Am Gaumen sehr fruchtig, beinahe ölig, dicht und vollmundig mit langem, ausgewogenem Abgang.

Nez élégant et typé d'abricot parfaitement mûr et un soupçon de noyau. Pointe de poivre et d'épices, discrètes notes d'agrumes. Très fruité en bouche, presque huileux, dense et plein avec une longue finale équilibrée.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)

**La prune est, après la cerise, le fruit le plus utilisé pour la distillation. En Suisse alémanique, on boit du Pflümli; en Romandie, surtout de la Damassine.**

Eaux-de-vie de  
fruits à pépins

# Kernobst

Die Spirituosen dieser Kategorie werden aus Quitten, verschiedenen Apfel- und Birnensorten, aber auch Apfel- und Birnenwein gebrannt.

Les spiritueux de cette catégorie sont distillés à partir de coing, de différentes variétés de pommes et de poires, mais aussi de cidre ou de poiré.

## 2. Platz

**S. Fassbind AG**

**Le Trouvailles Quitten**

44 Vol.-%

Sortentypische Quitte, fruchtig, nach vollreifen Früchten duftend, würzig. Erinnert an Quittengelee. Am Gaumen gekochte Quitte, etwas nussig und trestrig. Im langen, wärmenden Abgang kommen ein Hauch Zitrusfrucht und weisser Pfeffer durch.

Notes typiques de coing, parfum fruité de fruit parfaitement mûr, légèrement épicé. Rappele une gelée de coing. Coing séché en bouche, légère note de noix et de marc, longue finale chaleureuse au soupçon d'agrumes et de poivre blanc.

[www.fassbind.swiss](http://www.fassbind.swiss)



**Für Birnenbrände wird hauptsächlich die Williams Christbirne verwendet. Bei den Äpfeln haben Berner Rosenapfel und Gravensteiner den Vorzug.**

**Lateltin AG**

**Williams Berghof - 10 Y**

40 Vol.-%

Sortentypische, vollreife Williamsaromen in der Nase, etwas schalig und breit. Der Gaumen zeigt sich sehr fruchtig, frisch, weich und rund mit mittellangem Abgang.

Arômes typiques de Williams parfaitement mûre au nez, large, légers accents de pelure. La bouche se veut très fruitée, fraîche, moelleuse et ronde avec une finale de moyenne longueur.

[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



## 3. Platz

**Etter Soehne AG**

**Etter Williams Birne**

42 Vol.-%

Ausgeprägte, frisch-fruchtige Williamsaromen mit einem Hauch Zitrusfrucht, absolut typisch. Am Gaumen vollmundig, geradlinig. Williams mit leicht schaligen Anklängen. Mittellanger, cremiger Abgang.

Arômes frais et fruités prononcés de Williams avec un soupçon d'agrumes, très typé. Plein en bouche, arômes francs de Williams avec de légers accents de pelure. Finale crémeuse de moyenne longueur.

[www.etter-destillerie.ch](http://www.etter-destillerie.ch)

# Beeren- & Hülsenfruchtbrände

## Eaux-de-vie de baies et de fruits à coque



**DiWISA Destillerie Willisau SA**  
**La Valadière Framboise**  
38 Vol.-%

Ausgeprägte und typische Nase, frisch-fruchtig und geradlinig, Himbeere. Am Gaumen deutliche Süsse, dezent nussig, weich und rund mit viel Himbeerbonbon-Anklängen. Langer und etwas wärmender Abgang.  
Nez typique prononcé, frais, fruité et rectiligne de framboise. Sucrosité nette en bouche, discrète note de noix, moelleux et rond, nombreux accents de bonbon à la framboise. Longue finale chaleureuse.

[www.diwisa.ch.ch](http://www.diwisa.ch.ch)

**Le mot «Geist» signifie que, comme pour le lauréat de cette catégorie, les framboises ont été macérées dans de l'alcool neutre avant la distillation.**



**3. Platz**

**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**  
**Himbeerenbrand**  
42 Vol.-%

Laute, frische Himbeeraromen in der Nase, dezente Nussigkeit von den Kernen, geradlinig und sortentypisch. Am Gaumen schlanke und feine Himbeere, ausgewogen, etwas wärmend und persistent.  
Arômes frais et nets de framboise au nez, les pépins apportent de délicates notes de noix, franc et typé. Framboise raffinée et élancée en bouche, équilibré, chaleureux et persistant.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



Zu dieser Kategorie gehören Himbeer-, Holunder- und Erdbeerdestillate ebenso wie Haselnuss-, Mandel- und Walnussbrände.

Cette catégorie réunit les distillats de framboise, de sureau et de fraise, ainsi que les eaux-de-vie de noisette, d'amande et de noix.

**Etter Soehne AG**  
**Etter Haselnüssli**  
40 Vol.-%

Intensive, natürliche Nussigkeit von gerösteten Haselnüssen in der Nase. Am Gaumen breit und gaumenfüllend, typisch nussig, mit etwas Karamell und Nuss-Nougat-Anklängen. Langanhaltender Abgang.  
Nez intense et naturel de noix aux notes de noisettes torréfiées. Large et plein en bouche, arômes typiques de noix avec des accents de caramel et de nougat aux noix. Finale persistante.

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

# Whisky & Getreidebrände



**Rugenbräu AG**  
**Fleur de Bière d'Interlagen**

43 Vol.-%

Eine komplexer Aromenmix von Malz, Bierschaum und Hopfen begrüsst die Nase. Leicht nussig und würzig. Am Gaumen verdichten sich die Bier- und Hopfenaromen, zeigt eine gewisse Süsse und Fruchtigkeit, welche sanft ausklingen.

Le nez s'ouvre sur une aromatique complexe de malt, de mousse de bière et de houblon. Légères notes de noix et d'épices. Les arômes de bière et de houblon s'intensifient en bouche; présente une certaine sucrosité et un fruité, qui se prolongent jusqu'en finale.

[www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)



**Brauerei Adler AG**  
**Martinsloch Single Malt Whisky**

55 Vol.-%

Tiefgründige und komplexe Aromen prägen die Nase. Trockenfrüchte und Holzwürze sind perfekt ausbalanciert, etwas Vanille, Karamell und dezente Rauchigkeit. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll, zurückhaltende Süsse und etwas weinig.

Le nez se distingue par des arômes profonds et complexes. Parfait équilibre entre fruits secs et arômes boisés, pointe de vanille, caramel et une discrète note fumée. Plein et puissant en bouche, sucrosité sur la retenue, légèrement vineux.

[www.brauereiadler.ch](http://www.brauereiadler.ch)

**Die komplexen Aromen eines Whiskys offenbaren sich besser, wenn man ein paar Tropfen stilles Wasser beifügt. Eiswürfel sind aber tabu!**



**Brauerei Locher AG**  
**Sântis Malt- Golfer's Birdie Water - 6 Jahre**

46 Vol.-%

Kräftige Aromatik mit deutlichen Sherrynoten, Trockenfrüchten und einem Anflug von Rauch in der Nase. Am Gaumen verspielt, breites Malz, ein Hauch Gewürze und weinige Süsse gehen in einen langen, wärmenden Abgang über.

Aromatique corsée aux notes marquées de Xérès, fruits secs et une pointe de fumée au nez. Joueur en bouche, malt ample, un soupçon d'épices et une sucrosité vineuse qui donnent naissance à une longue finale chaleureuse.

[www.saentismalt.com](http://www.saentismalt.com)

# Gin

Gin erhält seinen vorherrschenden Geschmack von der Wacholderbeere, zu der sich allerdings auch andere Botanicals, also Pflanzenteile wie Samen, Wurzeln, Blüten und Rinden gesellen können.

Le gin tire ses arômes prédominants des baies de genièvre, auxquels peuvent se mêler d'autres plantes ou parties de plantes, comme des graines, des racines, des fleurs et des écorces.

**Distillerie Studer & Co AG**  
**Swiss Highland Old Tom Gin**  
44 Vol.-%

Feinwürzige Nase mit deutlich Wacholder, Gewürzen und diskreter Fruchtigkeit von Beeren und Zitrusfrucht. Am Gaumen süß-würzig, Wacholder gut eingebunden. Mild, rund und sehr persistent mit passender Süsse. Nez subtil au genièvre prononcé, épices et fruit discret de baies et d'agrumes. Épices douces en bouche, genièvre bien intégré. Oux, rond et très persistant avec une jolie sucosité.  
[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



**PhilPhil GmbH**  
**Walden Gin**

42 Vol.-%

Frische, helle Nase mit deutlichem Wacholder, harzig und grün. Florale Noten umgarnen harmonisch den Wacholder und halten etwas Zitrusaromatik fest. Am Gaumen herb-würzig, blumig und gut abgestimmt. Sehr harmonisch.

Nez vif et frais aux notes prononcées de genièvre, résineux et vert. Des accents floraux enveloppent le genièvre en parfaite harmonie et révèlent une pointe d'agrumes. Aromatique et amer, floral et précis en bouche. Très harmonieux.

[www.waldengin.ch](http://www.waldengin.ch)



**Afin d'adoucir l'amertume du tonique, un mélange d'eau et de quinine aux propriétés antipaludéennes très efficaces, on a pris l'habitude de le mélanger au gin.**

**3. Platz**  
GEWINNER  
Argent | Argento  
**Silber**  
2020  
SWISS SPIRITS AWARD



**Rugenbräu AG**  
**Swiss Crystal Gin**

46 Vol.-%

Klassische Nase mit modernem Einschlag. Wacholder deutlich erkennbar, viel Zitrusfrische und kräuterige Anklänge mit etwas süßen Gewürzen. Der Gaumen zeigt sich von Wacholder geprägt und wird von öligen, warmen Zitrusaromen komplettiert. Nez classique avec pointe de modernité. Genièvre reconnaissable, grande fraîcheur sur l'agrumes et accents herbacés avec un soupçon d'épices douces. Marqué en bouche par le genièvre, complété par des arômes d'agrumes huileux et chaleureux.  
[www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)

**3. Platz**  
GEWINNER  
Argent | Argento  
**Silber**  
2020  
SWISS SPIRITS AWARD



**Blackmint SA**  
**Kübler Swiss Dry Gin**

46 Vol.-%

Sauber, frisch und typisch in der Nase, Zitrusfrucht, Wacholder und Gewürze. Sehr geradlinig. Am Gaumen ölige Mandarinennoten, Wacholder und ein Hauch Zimt. Sehr würzig und ewig im Abgang. französische Übersetzung: Nez propre, frais et typique, agrumes, genièvre et épices. Très simple. En bouche, des notes huileuses de mandarine, de genièvre et un soupçon de cannelle. Très épicé et éternel dans la finale.

[www.blackmint.swiss](http://www.blackmint.swiss)

# Absinthe

Zum Absinth gehören Römischer Wermut, Wermutkraut, Anis und Fenchel. Diese Pflanzen werden in Alkohol mazeriert und anschliessend destilliert.

L'absinthe se compose d'armoise romaine, d'absinthe, d'anis et de fenouil. Ces plantes sont macérées dans de l'alcool, avant d'être distillées.

**Abolie en 2004, l'initiative pour l'interdiction de l'absinthe est acceptée en 1908 par le peuple suisse (63,5%) et les cantons (seuls Genève et Neuchâtel la refusent).**



**Absinthe La Valote Martin SARL**

**Absinthe Esmeralda**

72 Vol.-%

Anklänge von getrockneten Pflanzen und würzigem Stroh, die sich in der Nase ausbreiten. Ein Hauch von Kakao kommt am Gaumen auf und bringt eine komplexe Harmonie mit sich. Eine sehr schöne Balance von Kräutern und Anis, mit einem exzellenten, langen Abgang. Accents de plantes séchées et de paille aromatique, qui s'épanouissent au nez. soupçon de cacao en bouche qui confère une harmonie complexe. Très bel équilibre entre les herbes et l'anis avec une magnifique finale tout en longueur.

[www.absinthe-originale.ch](http://www.absinthe-originale.ch)



**Distillerie Studer & Co AG**

**Swiss Premium Absinthe**

55 Vol.-%

Die Nase erinnert an eine Wanderung über eine frisch gemähte Wiese im Frühling. Aromatische Komplexität von grasig-grünen und blumigen Aromen. Die Dosierung der Lakritznote am Gaumen ist harmonisch und gut abgerundet mit saftigen Grüntönen, intensiv und langanhaltend.

Le nez évoque une balade printanière dans des prés fraîchement tondus. Belle complexité aromatique, résineux, vert et floral. La note de réglisse est dosée avec harmonie en bouche et arrondie par de juteux accents verts, intense et persistant.

[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



**Larusée SARL**

**Absinthe Larusée Bleue**

55 Vol.-%

Ein würziger Duft steigt verführerisch in die Nase. Anis und Wermut vermählen sich harmonisch und bringen einen lieblichen Geruch zum Vorschein. Der Gaumen ist etwas weniger intensiv, aber gut ausbalanciert, mit einem leichten Minzgeschmack im Abgang. Un bouquet épicé séduisant caresse le nez. L'anis et l'armoise se marient en parfaite harmonie et font naître un parfum suave. Un peu moins intense en bouche, mais bien équilibré, avec un léger arôme de menthe en finale.

[www.larusee.com](http://www.larusee.com)

# Liqueurs

# Liköre

Likör ist eine Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 Gramm pro Liter.

La liqueur est un spiritueux contenant au moins 100 g de sucre par litre.



**Distillerie Louis Morand & Cie SA**  
**Liqueur de Mandarine Niels Rodin**

32 Vol.-%

Ein fruchtiger, kräftiger Mandarinnengeschmack streicht einem schon beim Hineinriechen um die Nase und erinnert an die Vorweihnachtszeit, wenn die Finger nach dem Schälen einer Mandarine immer noch stark duften. Am Gaumen spiegelt sich der Geruch und unterstreicht die ausgewogene Süsse.

Elle exhale au nez un parfum puissant et fruité de mandarine qui n'est pas sans rappeler les fêtes de fin d'année et l'odeur qui subsiste sur nos doigts après avoir épluché une mandarine. Ce parfum se retrouve en bouche et souligne la sucrosité équilibrée.

[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

**Popularisées par les abbayes de bénédictins ou de chartreux, les liqueurs ont été considérées pendant des siècles comme des «élixirs de longue vie», les ancêtres des alicaments.**



**Distillerie Studer & Co AG**  
**Nussknacker Haselnuss-Likör**  
28 Vol.-%

Intensive Aromatik von gerösteten Haselnüssen eröffnet die Nase. Karamell, Vanille und Schokolade runden das Ganze ab. Am Gaumen breit und intensiv, leicht ölig, erinnert an karamellisierte Nüsse.

Le nez s'ouvre sur une aromatique intense de noisettes torréfiées. Caramel, vanille et chocolat complètent le tableau. Ample et intense en bouche, légèrement huileux, rappelle des noix caramélisées.

[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



**S. Fassbind AG**  
**Honig Chrüter Schälle Bur**  
30 Vol.-%

Die Nase fängt sofort den Duft des Honigs ein, begleitet von Anis, Wachholder und Melisse. Harmonisches Spiel von Kräutern und Honig. Ein ausbalanciertes und komplexes Geschmackserlebnis am Gaumen.

Elle dévoile un parfum de miel au nez, accompagné d'anis, de genièvre et de mélisse. Belle harmonie entre miel et herbes. Une expérience gustative équilibrée et complexe en bouche.

[www.fassbind.swiss](http://www.fassbind.swiss)



# Vieille

Vieille schlägt die Brücke zwischen Edelbrand und Likör, eine Schweizer Spezialität mit mindestens 20 Gramm Zucker.

La liqueur «Vieille», une spécialité suisse contenant au moins 20 g de sucre, fait le lien entre l'eau-de-vie et la liqueur.

## Distillerie Studer & Co AG

### Vieille Poire Williams Réserve Baron Louis

36 Vol.-%

Kraftvolle Aromatik von vollreifen Williamsbirnen, leicht kompottig und süswürzig. Sehr sortentypisch. Wundervolle Balance von Frucht, Süsse und Alkohol am Gaumen, mit komplexem Abgang.

Aromatique puissante de poire Williams à pleine maturité, épices douces, pointe de compote. Très typé. Magnifique équilibre entre fruit, sucrosité et alcool en bouche avec une finale aux facettes.

[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



## S. Fassbind AG

### Les Vieilles Vieil Abricot

40 Vol.-%

Frisch-fruchtige Aprikosenanklänge mit diskretem Steinton begrüßen die Nase, ein Hauch Honig schwingt mit. Am Gaumen sehr breit, gekochte Frucht, etwas marmeladig mit einem Deut von Zitrusfrucht. Etwas pfeffrig im Abgang.

Le nez s'ouvre sur des accents frais et fruités d'abricot avec une discrète note de noyau, suivis par un soupçon de miel. Très large en bouche, fruit cuit, une pointe de marmelade et un soupçon d'agrumes. Finale légèrement poivrée.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)



## Familie Fassbind Brenneri und Weinbau

### Vieux Williams

38 Vol.-%

Frische, schlanke Frucht, typisch und geradlinig, Williams mit leicht schaligen Anklängen. Am Gaumen vollmundig und dicht, gut abgestimmte Süsse und sehr langer Abgang.

Fruit frais et élané, Williams typique et rectiligne aux légers accents de peau. Plein et dense en bouche, sucrosité bien dosée et très longue finale.

[www.stierlihof.ch](http://www.stierlihof.ch)

**Die im französischen Sprachraum völlig unbekanntem Bezeichnungen «vieux» bzw. «vieille» sind nicht auf einen langen Ausbau, sondern auf den Zuckergehalt zurückzuführen.**

# Bitter, Wermut, aromatisierter Wein

Bitter,  
vermouth,  
vin aromatisé

Diese Kategorie umfasst alle Aperitifgetränke aus Wein (Wermut) und Pflanzen (Bitter), aber auch Kräuter- und Wurzelbrände.

Cette catégorie comprend tous les apéritifs élaborés à partir de vin (vermouth) et de plantes (bitter), mais aussi les eaux-de-vie d'herbes et de racines..



**Escher S.A.**  
**Bitter des Diablerets**  
18 Vol.-%  
Kräftig-würzig und sehr intensiv in der Nase. Frucht, Wurzeln und Gewürze dominieren, etwas verspielte Kräuterwürze. Am Gaumen filigran und leicht, die deutliche Bitterkeit wird gekonnt mit Süsse ausbalanciert.  
Aromatique corsée et très intense au nez. Le fruit, les racines et les épices dominant, quelques notes herbacées joueuses. Filigrane et léger en bouche, l'amertume prononcée est contrebalancée avec brio par la sucosité.  
[www.bitterdiablerets.ch](http://www.bitterdiablerets.ch)

**Le terme «vermouth» a été popularisé par un liquoriste de Turin qui s'était inspiré d'une boisson à base d'absinthe (Wermut en allemand).**



**Lateltin AG**  
**Jsootta Vermouth rosé**  
17 Vol.-%  
Eine helle, weiche Kräuteraromatik vermählt sich perfekt mit den fruchtigen Aromen des Weines. Am Gaumen zeigt sich neben den Kräutern und Gewürzen eine gewisse Bitterkeit, die von diskreter Süsse gepuffert wird.  
L'aromatique claire et moelleuse d'herbes se marie à merveille aux arômes fruités du vin. Outre des herbes et des épices, la bouche présente une certaine amertume, atténuée par la discrète sucosité.  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



**Lateltin AG**  
**Jsootta Vermouth bianco**  
17 Vol.-%  
Frische Weissweinnoten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, harmonisch miteinander verbunden. Am Gaumen deutliches Wermut-Bitter mit harmonischer Süsse von süssen Gewürzen.  
L'alliance harmonieuse d'herbes et d'épices vient relever les notes fraîches de vin blanc. Nette amertume du bitter en bouche, agrémentée d'épices douces et d'une sucosité harmonieuse.  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)

# Andere Autres spiritueux Spirituosen

In dieser Kategorie sind alle Spirituosen (aus Pflanzen, Gemüse oder Gewürzen) zusammengefasst, die sich nicht den anderen elf Kategorien zuordnen lassen.

Cette catégorie rassemble tous les spiritueux (de plantes, de légumes ou d'épices) qui n'ont leur place dans aucune autre catégorie.



**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**  
**Wald Holunderbrand**

42 Vol.-%

Überraschende Intensivität und Komplexität der Frucht in der Nase. Das Aroma der Holunderbeere entfaltet sich wundervoll am Gaumen. Der Holunder ist kräftig und ausdrucksvoll, so dass man ihn noch lange am Gaumen hat. Fruit d'une intensité et d'une complexité surprenantes au nez. L'arôme de sureau s'épanouit de façon merveilleuse en bouche. Le sureau corsé et puissant persiste longtemps en bouche.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



**Dans la catégorie «Autres eaux-de-vie» inscrites au Swiss Spirits Award figuraient surtout des alcools à base de sucre (rhum) et de pomme de terre (vodka).**



**Larusée Sàrl**

**Absinthe Vieille Larusée Les Précieuses Mogador**

45.1 Vol.-%

Kräftige Nase mit einer starken Typizität von Anis und Wermut. Anklänge von dunkler Schokolade am Gaumen, wodurch das Produkt eine samtige Textur erhält. Ausgeglichenere und wärmender Abgang. Nez corsé à la typicité prononcée d'anis et de vermouth. Accents de chocolat noir en bouche, ce qui lui confère une texture veloutée. Finale équilibrée et chaleureuse.

[www.larusee.com](http://www.larusee.com)



**Distillerie Louis Morand & Cie SA**

**LA POIRE – Liqueur de Poire Williams – Clovis & Co**

30 Vol.-%

Verführerische, kräftige Williamsnoten umgarnen die Nase, als ob man in eine frische Birne beißen würde. Am Gaumen zarte Süsse, die sich harmonisch mit der Birne ausbreitet. Geschmeidig und langanhaltend.

Des notes corsées et séduisantes de Williams enveloppent le nez et donnent l'impression de croquer dans une poire fraîche. Délicate sucrosité en bouche, qui s'épanouit en harmonie avec la poire. Souple et persistant.

[www.morand.ch](http://www.morand.ch)



# Sonderpreise

Les prix spéciaux

Alle Resultate auf [www.spiritsaward.ch](http://www.spiritsaward.ch)



**Etter Soehne AG**  
**Wildkirsch 2012**  
42 Vol.-%

Typische und ausgewogene Wildkirscharomen, deutliche Steinaromen und frische Kirschblüten. Am Gaumen sehr ausgewogen, reife Kirschen, etwas Marzipan und Schokolade. Eleganter und sehr langer Abgang.

Arômes typiques et équilibrés de merise, nets arômes de noyau et de fleurs fraîches de cerisier. Très équilibré en bouche, cerise mûre, une pointe de pâte d'amande et de chocolat. Très longue finale élégante.  
[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

**La Williams est la variété la plus utilisée pour les eaux-de-vie de poire. En ce qui concerne les pommes, on apprécie beaucoup la Rose de Berne et la Gravenstein.**



**Rügenbräu AG**  
**Fleur de Bière d'Interlaken**  
43 Vol.-%

Ein komplexer Aromenmix von Malz, Bierschaum und Hopfen begrüsst die Nase. Leicht nussig und würzig. Am Gaumen verdichten sich die Bier- und Hopfenaromen, zeigt eine gewisse Süsse und Fruchtigkeit, die sanft ausklingt.

Le nez s'ouvre sur une aromatique complexe de malt, de mousse de bière et de houblon. Légères notes de noix et d'épices. Les arômes de bière et de houblon s'intensifient en bouche; présente une certaine sucrosité et un fruité, qui se prolongent jusqu'en finale.  
[www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)



**Distillerie Louis Morand & Cie SA**

**Liqueur de Mandarine**  
**Niels Rodin**

32 Vol.-%  
Fruchtig-kraftige Mandarine in der Nase, die an die Vorweihnachtszeit erinnert. Am Gaumen spiegelt sich der Geruch und unterstreicht die ausgewogene Süsse.

Mandarine fruitée et corsée au nez, qui rappelle la période précédant Noël. Ce parfum se retrouve en bouche et souligne la sucrosité équilibrée.

[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

# Gin International

Eine Unterscheidung der Kategorien Schweiz und International ist vorgenommen worden, weil es sich bei Letzterer um eine einmalige Gastkategorie handelt und normalerweise nur Schweizer Produkte bewertet werden.

Nous avons créé deux catégories, une pour la Suisse, une autre pour le reste du monde, car seuls les produits suisses sont acceptés en temps normal.



**Dettling + Marmot AG  
Hendrick's Midsummer Solstice**

43 Vol.-%  
Komplexe, würzig-fruchtige Nase. Wacholder, Koriander, etwas Ingwer, aber auch Rosenblüten, Orange, Himbeere. Der Gaumen startet herb-würzig und endet zunehmend in fruchtigen Aromen wie Pfirsich, Zitrusfrüchten, Blüten und etwas Honig zum Schluss. Nez très complexe, fruité et épicé. Genièvre, coriandre et une pointe de gingembre, mais aussi de la rose, de l'orange et de la framboise. La bouche s'ouvre par des épices douces et prend fin sur des arômes fruités de pêche, d'agrumes, de fleurs et une pointe de miel.  
[www.dettling.ch](http://www.dettling.ch)

**In dieser Sonderkategorie dominieren die modernen Gin von Hendriks und Sharish. Beide sind dominiert von Blüten und viel Frucht – ein Trend der generell zu erkennen ist.**



**Escher S.A.  
Sharish Gin Orange Blossom**

40 Vol.-%  
Klassischer Auftakt mit Wacholder, Zitrus- und Blütenaromen wie Lavendel. Aussergewöhnliche, exotische Fruchtnote und überdeutliche Orangenblütenaromatik. Die Farbe lässt auf eine Mazeration schliessen. Attaque classique de genièvre, d'agrumes et d'arômes floraux, comme la lavande. Note insolite de fruits exotiques et aromatique très claire de fleurs d'orange. La macération transparait dans la robe.  
[www.eschervins.ch](http://www.eschervins.ch)



**3. Platz**

**DiWISA Distillerie Willisau SA  
THOMAS DAKIN Gin**

42 Vol.-%  
Intensiv würzige Nase, omnipräsenter Wacholder, frische Zitrusanklänge, etwas Kräuter. Am Gaumen trocken, perfekte Balance zwischen Wacholder, Kräutern und Zitrusfrüchten. Langer Abgang mit ewigem Nachhall. Arômes intenses au nez, genièvre omniprésent, accents frais d'agrumes, une pointe d'arômes. Sec en bouche, parfait équilibre entre genièvre, aromates et agrumes. Finale très persistante.  
[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)



# Jury 2020

## Juryleitung

Direction du jury

### Pascale Deneulin

Hochschule Changins, Professorin  
analytische Sensorik, Jurypräsidentin

Professeure d'analyse sensorielle à la Haute Ecole  
de Changins, présidente du jury

### Thomas Vaterlaus

Chefredaktor VINUM

Rédacteur en chef de VINUM

### Alexandre Truffer

Stellvertretender Chefredaktor VINUM,  
Verantwortlicher französische Ausgabe

Rédacteur en chef adjoint de VINUM,  
responsable de l'édition française

### Arthur Nägele

Internationaler Spirituosenexperte

Expert international des spiritueux

## Mitglieder der Jury

Membres du jury

### Chantal Aeby

Direktorin Schweizerischer  
Weinbauernverband

Directrice Fédération suisse  
des vigneron

### Benoit Bach

Hochschule Changins, Professor Önologie

Professeure d'œnologie à la Haute Ecole de  
Changins

### Antoine Boilley

Hochschule Changins, Önologe

œnologue, Haute Ecole de Changins

### Stéphane Bouchet Dulas

Dozent, Ecole hôtelière de Lausanne

Chargé de cours, Ecole hôtelière de Lausanne

### Julien Clément

Dozent, Ecole hôtelière de Lausanne

Chargé de cours, Ecole hôtelière de Lausanne

### Luc Delmaire

Hochschule Changins, technischer Mitarbeiter

Collaborateur technique à la Haute Ecole de  
Changins

### Raphaël Gonzalez

Hochschule Changins, Önologe

œnologue, Haute Ecole de Changins

### Yves Heer

Inhaber einer Food-&-Beverage-Firma

Propriétaire d'une entreprise Food & Beverage

### Roland Högger

Spirituosensommelier

Sommelier en spiritueux

### Ruedi Horber

Spezialist geistiges Eigentum

Spécialiste de la propriété intellectuelle

### Tobias Hunziker

Inhaber einer Eventfirma

Propriétaire d'une entreprise d'événementiel

### Vincent Lehmann

Journalist «GastroJournal» (GastroSuisse)

Journaliste GastroJournal (GastroSuisse)

### Kathrin Leisi

Präsidentin Swiss Barkeeper-Union

Présidente Swiss Barkeeper-Union

### Kevin Pastant

Barkeeper

Barman

### Dario Popovic

Spirituosenexperte

Expert des spiritueux

### Priscilla Sierbert

Hochschule Changins, technische Mitarbeiterin

Collaboratrice technique à la Haute Ecole de  
Changins

### Lorenz Struchen

Inhaber einer Cocktailbar

Propriétaire d'un bar à cocktail

### Alexandre Truffer

Stellvertretender Chefredaktor VINUM,  
Verantwortlicher französische Ausgabe

Rédacteur en chef adjoint de VINUM,  
responsable de l'édition française

### Sebastian Waldmeier

Barkeeper

Barman

**Vinum**  
EUROPAS WEINMAGAZIN

Das VINUM-Dossier  
«Swiss Spirits Awards» ist eine Sonderbeilage  
von VINUM, Magazin für Weinkultur,  
ISSN 1663-2567, Erscheinen Dezember 2020.

VERLEGER  
Roland Köhler

#### HERAUSGEBER / VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65  
info@vinum.ch, www.vinum.ch  
Nicola Montemarano, Verlagsleitung  
Raffaella Köhler, Verlagsmarketing  
Miriam Schönenberger, Leitung Eventmarketing  
Eva Pensele, Onlinemarketing

#### REDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch  
Thomas Vaterlaus, Chefredaktor  
Arthur Nägele, Redakteur Texte  
Ines C. De Boel, CvD

#### VINUM-LESERSERVICE

AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Goldach  
Tel. +41 (0)71 844 91 53, Fax +41 (0)71 844 93 45  
leserservice@vinum.ch

#### ANZEIGEN / WERBUNG

Peter Heer, Verkauf, peter.heer@vinum.ch  
Manuela Deganello, Backoffice,  
manuela.deganello@vinum.ch

#### GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik: Cyril Rutishauser  
Titelbild: Gettyimages.ch/lenakorzh  
Lektorat / Übersetzungen: Anne Fries, Hancock-Hutton

#### PRODUKTIONS- / VERTRIEBSLEITUNG:

Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation  
oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung  
oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikro-  
verfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie  
elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen  
Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig  
geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und  
Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.

Presenting Partner



Sponsoring Partner



Kooperationspartner



EINE UNGEWÖHNLICHE  
INFUSION MIT

# GURKEN und ROSENBLÜTEN



BITTE TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL  
[WWW.HENDRICKSGIN.COM](http://WWW.HENDRICKSGIN.COM)

# FROM THE HEART OF THE SWISS MOUNTAINS



**NATURAL MINERALS  
FOR MORE TASTE**