

Cognac

Herkunft und Definition:

Ist ein Weindestillat aus Weißweinen die ausschließlich aus dem gesetzlich geschützten Gebiet der Charente in Frankreich kommen Hauptstadt Cognac. Der beste Cognac kommt aus der Grande Champagne.

Verwendete Rebsorten sind Ugni blanc, Folle blanche und Colombard
Alkoholgehalt mind. 40 Vol.-%

Herstellung:

Brennen: Destillieren der jungen Weine in Kupferbrennblasen. (Alambic-Verfahren)

Lagern/Reifen: in Eichenfässern mind. 2 Jahre, Aroma und Farbbildung.

Verschneiden: Mischen der Destillate.

Verdünnen: Cognac wird mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke verdünnt.

Abfüllen: in Flaschen kurz vor Versand.

Anwendung:

Digestif, Parfümieren, Flambieren, Mixgetränke in der Bar

Herkunft und Definition:

Ist ein Weindestillat und wird in vielen Ländern erzeugt. In Österreich laut Gesetz ein Edelbrand aus Wein. Reifungszeit mindestens 1 Jahr bei Fässern mit einem Fassungsvermögen unter 1000 l mind. 6 Monate Alkoholgehalt mind. 36 Vol.-%

Herstellung:

Brennen Destillieren

Lagern/Reifen

Verschneiden

Verdünnen

Abfüllen

Gin

Herkunft und Definition:

Wird aus Gerste & Roggen unter Verwendung von Wacholderbeeren & Gewürzen hergestellt; stammt aus England; 38 bis 45 Vol.-% ist wasserklar

Dry Gin & London Dry Gin: ungesüßt

Old Tom Gin & Plymouth Gin: leicht gesüßt

Versetzte Gins: unterscheiden sich in der Farbe; Sloe Gin, Almond Gin, Apple Gin, Lemon Gin, Orange Gin

Anwendung:

Digestif, Parfümieren, Flambieren, Mixgetränk für die Bar

Genever

Herkunft und Definition:

Genever – Jenever ist der Ursprung des Gins. Aus Gerste, Roggen & Mais unter der Verwendung von Darrmalz, Wacholderbeeren & Gewürzen (z.B. Korriander, Anis etc.) Erstmals Ende des 15. Jh. in Holland gebrannt; durchläuft 3 Brennvorgänge; 35-43 Vol.-%

Liköre

Herkunft und Definition:

Spirituose + Geschmack + Süßstoff; Mindestzuckergehalt 100g Zucker pro Liter; sie werden mit Farbstoffen, Duftstoffen und Geschmacksstoffen versetzt. Zur Aromatisierung des Grundlikörs (Mischung aus Alkohol + Zucker) werden verschiedene Methoden angewendet. Man kann sie in Tafelliköre & Edelliköre oder in Bitter-, Frucht-, Honig-, Kräuter-, Emulsions-, Kakao- & sonstige Liköre unterteilen

Edelliköre: Besteht aus hochwertigem Alkohol, z.B. Cognac, Rum, Whiskey und natürlichen Geschmacksstoffen (z.B. Kakao, Vanille, Zucker, Honig,...) Sie werden durch die Infusions-oder Destillationsmethode gewonnen & künstliche Farbstoffe sind nicht erlaubt

Tafelliköre: Basis von Tafellikör (Konsumlikör) ist meist Neutralalkohol, künstliche Essenzen & künstliche Farbstoffe sind erlaubt

Herstellung:

Infusions-oder Destillationsmethode: Früchte, Blätter oder Kräuter werden mit Alkohol getränkt; der aromatisierte Alkohol wird nochmals destilliert

Perkolation- oder Filtriermethode: Alkoholdämpfe dringen durch einen Filter auf zerkleinerte Früchte, Gewürze, Blätter & Kräuter, dadurch nehmen sie Duft- & Geschmacksstoffe auf danach wird der Alkoholdampf kondensiert und tropft in den unteren Teil des Filters

Emulsionsmethode: Die Ingredienzien werden homogenisiert. Grundbestandteil der Emulsionsliköre sind in der Regel Milch, Obers, Ei und/oder Schokolade

Kompositionsmethode: Ethylalkohol wird mit künstlichen Essenzen (konzentrierter Auszug) oder Kompositionen (Zusammensetzung) daraus versetzt

Anwendung:

Digestif, Parfümieren, Flambieren, Mixgetränk für die Bar

Bitterliköre

Sammelbezeichnung für Strak- oder Vollbitterliköre (meist über 45 & Vol.-%) & Halbbitterliköre sowie Magenbitter (Stark- oder Halbbitter) Die Würzbitter werden nur zum Mixen verwendet

Frucht und Fruchtsaftliköre

In den Fruchtsaftlikören ist Fruchtsaft als geschmackbestimmender Bestandteil enthalten. Fruchtliköre werden auf Basis von alkoholischen Ansätzen von Früchten sowie der daraus gewonnen Destillate hergestellt

Honigliköre

Enthalten 25kg Honig je 100 Liter Fertigprodukt

Kräuter- und Gewürzliköre

aus Kräutern und Gewürzen hergestellt, leicht bitter-aromatischer oder stark würziger Geschmack

Emulsionsliköre

aus Rohstoffen wie Eiern, Kaffee, Kakao, Haselnüssen oder Schokolade, die mit Wasser, Milch oder Obers & Zucker emulgiert werden, hergestellt. Emulsion: feinste Verteilung einer Flüssigkeit in einer anderen, setzt sich bei längerem Ruhestand der Flasche immer wieder ab und muss vorher gut geschüttelt werden.

Kakao- und Kaffeelikör

Werden als Destillatliköre oder als Extraktliköre aus Kakao- oder Kaffeebohnen hergestellt

Whisk(e)y

Herkunft und Definition:

Getreidedestillate (Gerste, Mais, Roggen etc.) aus Getreidemaische destilliert, erreichen, mind. 3 Jahre in Holzfässern lagern & mind. 40 Vol. % haben. Bedeutendste aller Getreidebrände; kommt ursprünglich aus Schottland & Irland; Whiskey wird unterschieden in: Scotch Whiskey, Irish Whiskey, American Whiskey, Canadian Whiskey & Japanischer Whiskey

Herstellung:

Brennen - Lagern/Reifen – Verschneiden – Verdünnen - Abfüllen

Anwendung:

Aperitif, Digestif, Parfümieren, Flambieren, Mixgetränk für die Bar

Scotch Whisky

Herkunft und Definition:

Schottischer Whisky hat als einziger Whiskey den typischen Rauchgeschmack, weil die Gerste auf offenem Torffeuer gedarrt wird.

Single Malt: Malt Whisky aus einer einzigen Destillerie

Blended Malt: aus verschiedenen Malt Whiskys unterschiedlicher Destillieren

Malt Whisky: Malz wird über Torffeuer gedarrt, Pot-still-Verfahren, Single Malt & Blended Malt

Grain Whisky: mild, leicht & weniger Farbe; hauptsächlich zum Blenden (verschneiden) verwendet; Patent-Still Verfahren

Blended Scotch Whisky: aus Grain & Malt Whiskey unterschiedliche Jahrgänge & Herkunft

De Luxe Blended Scotch: ab einem Maltanteil von 35%

Irish Whiskey

Herkunft und Definition:

Aus Gerstenmalz jedoch im Heißluftofen gedarrt daher zum Teil auch ohne Rauchgeschmack. Enthält Anteile ungemälzter Gerste, wird 3x destilliert & mit neutralem Kornspirit versetzt.

American Whiskey

Herkunft und Definition:

Schwer, körperreich & ein wenig süßlich, weil ein größerer Anteil an Mais statt Gerste verwendet wird.

Bourbon Whiskey: Ursprung aus Kentucky, mind. 51 % Mais, Patent-still-Verfahren, man unterscheidet: Straight Bourbon, Blended Straight Bourbon, Blended Bourbon

Tennessee Bourbon Whiskey: milder Charakter, ähnliche Entstehungsweise wie Bourbon

Rye Whiskey: mind. 51 % Roggen, 2 Jahre in einem neuen ausgekohlten Eichenfass gelagert

Canadian Whiskey

Herkunft und Definition:

Verschnitt aus Roggen, andern Getreidearten und Neutralalkohol; leicht & relative geschmacksneutral. Mindestlagerzeit beträgt 3 Jahre in Sherryfässern; nicht 100% aus Getreidealkohol, künstlicher Alkohol wird dazugegeben und wird gerne zum Mixen in der Bar verwendet durch seinen neutralen Geschmack

Rum

Herkunft und Definition:

Ist ein Destillationsprodukt aus dem Saft des Zuckerrohrs oder Zuckerrohrmelasse. Der Berühmteste kommt aus Jamaika, aber auch in Kuba Martinique, Trinidad, Haiti, Barbados, Puerto Rico, Mexiko und Dom. Rep. Wird er erzeugt. Alle haben ihre eigene Charakteristik. Alkoholgehalt Originalrum 62 bis 81 Vol.-%, Echter Rum ist ein auf Trinkstärke 38 bis 54 Vol.-% herabgesetzter Originalrum

Herstellung:

Brennen

Lagern/Reifen: weißer Rum lagert in Stahltanks, hingegen der braune Rum lagert in Eichenfässern oder es wird mit Zuckercouleur (Zuckerkekaramell) eingefärbt.

Verschneiden

Verdünnen

Abfüllen

Anwendung:

Digestif, Parfümieren, Flambieren, Mixgetränke in der Bar

Cachaca

Herkunft und Definition:

Destillat aus dem Saft des des grünen unreifen Zuckerrohrs. Heimat ist in Brasilien. er wird nicht gereift und hat einen Alkoholgehalt ab 40 Vol.-%

Herstellung:

Brennen

Verschneiden

Verdünnen

Abfüllen

Anwendung:

Flambieren, Mixgetränke in der Bar, Bekanntheit durch die Caipirinha

Tequila

Herkunft und Definition:

Stammt aus Mexiko und wird aus dem Saft der Agave durch 2 malige Destillation gewonnen. Weiße unterscheidet sich sehr vom braunen, indem der weiße sofort abgefüllt wird und seinen Geschmack behält und der Braune Solo-Tequila durch 1-3 Jahre im Fass lagert und ein schweres und rauchiges Aroma erhält.

Herstellung:

Brennen

Lagern/Reifen

Verschneiden

Abfüllen

Anwendung:

Digestif, Mixgetränke in der Bar (Margerita, Tequila Sunrise)