

# SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

*Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren.*

AUSGABE 10 — OKTOBER 2012



## **SPITZENCRUS VON DER ZÜRCHER GOLDKÜSTE**

Zwischen Villen und  
teuer renovierten  
Fachwerkhäusern  
werden hochkarätige  
Weine gekeltert

## **ZWEI BRÜDER GEGEN DEN REST DER WELT**

Fabrizio und Marco Gallo  
aus dem Friaul dürfen ihren  
Wein nicht «Gallo» nennen

## **DIE LEIDENSCHAFTEN DES HANS-DIETER VONTOBEL**

Der Spross einer  
Schweizer Bankiersfamilie  
widmet sich in der Gascogne  
seinen Pferden und dem  
Wein von Château de Gensac



# TRESOR DES SCHWEIZER WEINS

LÜCKENLOSE SAMMLUNG VON 50 SPITZENWEINEN AUS DER GANZEN SCHWEIZ  
MÉMOIRE DES VINS SUISSES FEIERT SEIN 10-JÄHRIGES BESTEHEN

## HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI STETTEN

### Erstklassige Bio-Schnäpse

Lorenz Humbel nennt sich «Kirschbrenner aus Leidenschaft». Er gehört zu den Begründern der modernen, sauberen Kirschbrände und verarbeitet die aromatischsten traditionellen Hochstamm-Kirschen gerne sortenrein.

Pioniergeist zeigt Lorenz Humbel auch mit den Bio- und Fair-Trade-Spezialitäten. Seit die Grenzen für ausländische Billigspirituosen geöffnet sind, ist das Überleben für die einheimischen Brenner schwierig geworden. Mit seinen erstklassigen Bio-Schnäpsen konnte Lorenz Humbel erfolgreich neue Märkte erschliessen und sogar ins Ausland liefern. Am Brennhafen steht Cousin Beat Humbel, der auch noch etwas Landwirtschaft betreibt. Holunder, Mirabellen, gelbe und rote Williamsbirnen, Quitten und Muscat-bleu-Trauben stammen von eigenen Kulturen. Lorenz Humbel importiert und vertreibt auch klassische Bio-Schnäpse von befreundeten Brennern. Wie die Degustation gezeigt hat, wählt er seine Partner sorgfältig aus und kann eine beachtliche Palette von hochwertigen Bio-Bränden anbieten. rz

#### WHITE SOCKS

Dry Gin (Bio)  
Humbel Spezialitäten-  
brennerei, Stetten

40 Vol.-%

Abfüllung 5.3.2012

70 cl, Fr. 79.–

Klarer frischer Wacholderduft, wohldosierte Zitrusnoten. Füllig, aromatisch im Gaumen, langer, harmonischer Abgang. Ein angenehmer Gin, der auch pur getrunken werden kann.

17/20

#### BASLER LANGSTIELER 2011

Kirsch (Bio-Umstellung)

Humbel Spezialitäten-  
brennerei, Stetten

43 Vol.-%

50 cl, demnächst im Verkauf  
Würzige Kirscharomen mit schönem Steinton, Anflug von Anis, erdig. Saftig und

fruchtig im Antrunk,  
gute aromatische Dichte,  
viel Würze im Abgang.

18/20

#### GELBER WILLIAMS 2009

(Bio)

Humbel Spezialitäten-  
brennerei, Stetten

43 Vol.-%,

50 cl, Fr. 51.50

Sehr saubere, typische Williamsaromen. Rund, fruchtig und intensiv im Mund, gute, aromatische Länge mit leicht belegendem Finale.

17/20

#### RON GUAJIRA BLANCO

Rum aus kubanischer  
Melasse (Bio)

Humbel Spezialitäten-  
brennerei, Stetten

40 Vol.-%,

70 cl, Fr. 29.–



Basler Langstieler Kirsch aus Humbels Spezialitätenbrennerei in Stetten: Der Name kommt von den langen Stielen der Kirsche.

Frischer, typischer Duft, blitzsauber und sehr aromatisch. Rund, saftig, angenehm im Gaumen, mittlere Dichte, dezente Süsse., angenehmer, unspektakulärer Abgang.

16/20

#### RON GUAJIRA ANEJO

Rum aus kubanischer  
Melasse, Fasslagerung (Bio)  
Humbel Spezialitäten-  
brennerei, Stetten

40 Vol.-%,

70 cl, Fr. 29.–

Verhalten in der Nase, frisch, feine, saubere Fassaromen. Weicher Auftakt, gute Fülle, harmonischer, langer Abgang.

17/20

#### KIKERI KIRSCH

Eierlikör auf Kirschbasis  
(Bio)

Humbel Spezialitäten-  
brennerei, Stetten

16 Vol.-%,

35 cl, Fr. 19.50

Ausgewogene Aromen von Ei, Milch, Bourbon-Vanille und Kirsch. Cremige, eher dickflüssige Konsistenz, aromatisch, angenehm zurückhaltende Süsse im Gaumen, könnte etwas mehr Alkohol und damit etwas mehr Druck vertragen.

16/20

#### LIMONCELLO

Zitronenlikör auf  
Wodkabasis (Bio)

Distilleria A. Walcher,  
I-Appiano

25 Vol.-%,

50 cl, Fr. 20.–

Saubere, sehr klare und

frische Zitrusaromen. Im Mund dünnflüssig, schöne Frische, reintonig Zitrus, gute Säure mit angenehm dezenter Süsse, fruchtbetont endend, ohne störende Bitterkeit.

18/20

#### GRAPPA ORO

Fasslagerung  
(Demeter-Bio)  
Claudio Menicocci,  
I-Fabrica di Roma

40 Vol.-%

50 cl, Fr. 37.50

Saubere, typische Grappaaromen, frisch, Hefe, subtile Holznote. Im Mund saftig, rund und sehr fruchtig, mittlere Dichte, würzig, sehr harmonischer Abgang mit guter Länge.

18/20

#### COGNAC

100 % Folle blanche,  
Single cask (Bio)  
Guy Pinard et Fils,  
F-Jarnac

43 Vol.-%,

50 cl, Fr. 89.50

Intensiv Weinbrand, fruchtig, elegant, gut eingebundenes Holz. Frisch und sauber im Mund, komplexe, ausgewogene Aromatik, langer, intensiver Abgang. So schmeckt ein guter, reiner Cognac der nicht mit Caramel «aufgepeppt» wurde.

19/20

Erhältlich bei:

Humbel Spezialitätenbrennerei  
Baumgartenstrasse 12  
5608 Stetten  
Fon 056 496 50 60  
www.humbel.ch