

Kirschgala

Der beste kantonale Kirsch kommt aus Oberwil und Zug

Zuger holten drei Goldmedaillen an der zweiten Zuger-Kirsch-Trophy.

Auf dem Hotzenhof in Baar fand letzten Freitag die zweite Schweizer Kirschgala statt. Die Siegerkür erwies sich angesichts der Vielfalt der Proben und der Komplexität der Spirituose Kirsch als anspruchsvoll. Die Qualität der präsentierten Edelbrände war in allen Kategorien hervorragend. Der Kirsch ist unter den Schweizer Destillateuren die beliebteste und polarisie-



Glückliche Sieger: Gabriel Galliker-Etter (Etter Söhne AG, Zug, links), Urs Hecht (Gunzwiler Destillate AG, Gunzwil), Margrit Kunz-Keller (Weingut und Destillerie Maienfeld), Lorenz Humbel (Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten) und Thomas Heiner (Heiner's Destillate GmbH, Oberwil).

pd

rendste Spirituose überhaupt. Eine Entdeckungsreise hervorragender Kirschbrände konnte am Abend nach dem Kirschzauber-Galadiner mit den rund 40 prämierten Kirsch-Edeldestillaten unternommen werden.

16 Produzenten reichten ganze 61 Proben ein

Um der Vielfalt an Destillaten möglichst gerecht zu werden, wurden anlässlich der zweiten Schweizer Kirsch-Trophy sechs Kategorien geschaffen: Cuvée/Assemblage, Sortenrein, Holzfassgereift, Vi-

eille-Produkte, Wildkirsch und Kirschliköre. 16 Produzenten reichten 61 Proben ein.

Folgende zwei Zuger holten drei Goldmedaillen: In der Kategorie Kirsch sortenrein gewann die Etter Söhne AG aus Zug mit ihrem «Vowi Kirsch Zoll». In derselben Kategorie und in «Wildkirsch» gewann die Heiner's Destillate GmbH aus Oberwil mit ihrem «Dollenseppeler 2012» und mit ihrer «Wildkirsche». Insgesamt zehn Produkte erreichten die Auszeichnung Gold, 32 Destillate wurden mit Silber bewertet. **Is**