

Genussvoll, steirisch, stark.

Die Edelbrände der Fruchtbrennerei Tinnauer .

Seit 1990 bewirtschaftet die Familie Tinnauer die Fruchtbrennerei auf dem Gamlitzberg, wo die Quitten inmitten von Weingärten wachsen und die Williamsbirnen auf sonnigen Lagen im Steinbachtal reifen. Prätig gedeihen hier auch Äpfel wie der Maschankler – eine regionale Sorte, die im Streuobstbau zu Hause ist –, die Birnenquitte, die Franz Tinnauer als die „Königin der Brände“ bezeichnet, die Himbeere, der Holunder oder das Kriecherl, eine Wildpflaumenart und südsteirische Spezialität. Der Weingartenpfirsich, Weichseln, Mispeln und die Schlehe – als Brand ein „Must“ für Liebhaber des Marzipangeschmacks – fühlen sich dort ebenfalls besonders wohl. Und Vogelbeere, Traminer und Zweigelt (Trester-/Weinhefebrand!) runden das Angebot an Früchten für die edlen Schnäpse der Fruchtbrennerei Tinnauer harmonisch ab.

„Beim Schnapsmachen kommt’s drauf an, das richtige Obst zum richtigen Zeitpunkt zu ernten – das ist eine Grundvoraussetzung, ohne die man keinen guten Schnaps machen kann“, sagt Franz Tinnauer. „Um dichte, körperreiche Brände herzustellen, braucht es die physiologische Reife der Frucht. Und eine Technik, die dem Weinmachen ziemlich ähnlich ist: also gekühlte Maischeführung, die Wahl des richtigen Zeitpunkts für die Destillation und die technischen Möglichkeiten, sauber und mit möglichst wenig Aromaverlust destillieren zu können.“ Er arbeitet nach dem Prinzip des Rau- und Feinbrandes. Durch dieses doppelte Brennverfahren entstehen dichte und fruchtkonzentrierte Brände, die schließlich in drei Ausbaustufen in den Verkauf kommen.

Die „Klassik“ umfasst alle frisch gebrannten Destillate, die ein überraschend feines Aroma mit perfekt eingebundenem Alkohol aufweisen. Das Geheimnis liegt in einer neu entwickelten Maschine, die den Namen „Casco“ trägt und die auf schonende Art unerwünschte Bestandteile, insbesondere alle Vorlaufkomponenten, aus dem frisch gebrannten Destillat filtert. Innovation hat also in der modernen Fruchtbrennerei Tinnauer einen ebenso hohen Wert wie das Bekenntnis zur Tradition.

In der „Reserve“ spiegelt sich das große Potenzial des Brennerei-Kellers wieder. Minimum zwei Jahre reifen die Reserve-Brände, die besonders gehaltvoll im Geschmack und Geruch sind, im Fass. Und in keinem Fall weisen sie weniger als 50 Volumsprozent auf, manche – wie die Birnenquittenbrand-Reserve – liegen gar bei 55 Volumsprozent. Letztere wurde bei der Destillata 2006, ebenso wie die Sauvignon-Tresterbrand-Reserve, übrigens mit Gold ausgezeichnet.

Die „Zigarrenbrand-Reserve“ ist die Premium-Linie der Fruchtbrennerei Tinnauer. Nicht weniger als drei Jahre reifen die Zigarrenbrände in kleinen Eichen-Fässern und entwickeln über die Zeit einen unvergleichlichen Charakter und ein enormes Potenzial für ein langes Leben. Sie werden, wie der Name schon verrät, vornehmlich zur Zigarre oder zum Kaffee genossen. Die Kriecherl-Zigarrenbrand-Reserve aus dem Brennjahr 2000 beispielsweise, die sowohl von „World Spirits“ als „Brand des Jahres“ und von Vene Maier auf Standard.at mit fünf Sternen ausgezeichnet wurde, gehört zu dieser Königsklasse – so wie auch die Weinhefe-Zigarrenbrand-Reserve, die bei der Destillata 2006 gleich mit Doppelgold geadelt wurde.

Heute führt die Fruchtbrennerei Tinnauer gut zwei Dutzend hundertprozentig reine Edelbrände – vom Maschanzker- bis zum Kriecherlbrand, von Himbeer-Edelbrand bis zur reifen Reserve aus steirischen Ribiseln. Ein wahrhaft großes Sortiment, das im ebenfalls mit Gold bedachten Apfelstrudel-Likör des Hauses seinen süßen Schluss findet.

Ausgezeichnet!

Alle Prämierungen finden Sie übersichtlich auf www.tinnauer.at unter dem Menüpunkt „Brände“.