**PRESSEMITTEILUNG**

**Neustadt, 24. März 2021**

**Meininger’s International Spirits Award ISW im März 2021:**

**ISW kürt die besten Obstbrände, -geiste und -liköre / Sieben Sonderpreise vergeben / Cointreau ist Fruchtlikör des Jahres**

Die dritte Ausgabe von Meininger‘s International Spirits Award (ISW) widmete sich im März der Welt der Obstdestillate. Rund 260 Brände, Geiste, Liköre und Fruchtspirituosen standen bei der Themenverkostung bereit, um von der Jury blind verkostet und bewertet zu werden. Insgesamt vergab diese 78 Medaillen, darunter erstmals in diesem Jahr auch fünf Top-Auszeichnungen der Kategorie Großes Gold. 55 Produkte freuten sich über eine Goldmedaille, 18 weitere über Silber. Eine besondere Ehre wurde zudem sieben herausragenden Produkten zuteil, die mit einer Sonderauszeichnung in ihrer jeweiligen Machart bedacht wurden.

Die Jury, bestehend aus Spirituosenexperten, Destillateuren, Bar-Profis und weiteren Koryphäen aus Forschung und Lehre, legte ihrer Bewertung erneut das bewährte Schema des ISW zugrunde, bei dem die Produkte nicht nur bewertet, sondern zudem dezidiert sensorisch beschrieben werden.

**Sieben Sonderauszeichnungen**

Cointreau gilt als Klassiker in der Welt der Triple Secs. Dass er auch über 170 Jahre nach seiner Erfindung eine echte Benchmark ist, beweist er eindrucksvoll nicht nur mit einer Großen Goldmedaille, sondern auch mit der Sonderauszeichnung als „**Fruchtlikör des Jahres 2021 international“**. Seine Qualität verdankt er vor allem den hocharomatischen (Bitter-)Orangenschalen, welche die Basis für sein ausgewogen frisches, fruchtiges und intensives Aroma legen.

Die Auszeichnung für den **„Fruchtlikör des Jahres 2021 national“** geht an den Williams Liqueur der Destillerie Lantenhammer. Bereits 2020 konnte dieser herausragende Likör beim ISW eine Goldmedaille erringen, dieses Jahr folgt mit Großem Gold und dem Sonderpreis der endgültige Ritterschlag, welcher die Expertise der Brennerei erneut unter Beweis stellt.

Den Titel als **„Obstbrand des Jahres 2021 national“** holt sich ebenfalls die Lantenhammer Destillerie vom Schliersee. Mit ihrem zugleich mit Großem Gold ausgezeichneten Marillenbrand im Maulbeerholzfasss aus der Raritäten-Range ließ sie die Konkurrenz in einem umkämpften Wettbewerb souverän hinter sich und liefert ganz nebenbei ein starkes Argument, Obstdestillaten noch öfter eine Fassreifung zu gönnen.

Grund zur Freude gibt es auch im Wallis in der Schweiz bei der Brennerei Louis Morand & Cie SA. Deren Spitzenprodukt Abricot Coeur Eau-de-Vie wurde von der Jury mit einer Goldmedaille bedacht und sichert sich zudem die Sonderauszeichnung als **„Obstbrand des Jahres 2021 international“.** Ein echtes Statement in Sachen eidgenössischer Brennkunst.

Über eine Goldmedaille, den besten Obstgeist in der Verkostung sowie die damit verbundene Sonderauszeichnung als **„Obstgeist des Jahrs 2021“** darf sich die Brennerei Gebr. J. & M. Ziegler aus Freudenberg freuen. Deren Waldhimbeergeist unterstreicht die hier gelebte Brennkunst allererster Güte und überzeugte mit einer vollen, natürlichen Aromatik auf ganzer Linie.

Leichtere, etwas süßere und zugänglichere Obstspirituosen liegen im Trend, was die große Zahl der Anstellungen in dieser Kategorie belegt. Als **„Obstspirituose des Jahres 2021 national“** darf sich ab sofort der Echte Nordhäuser Reiche Ernte Marille bezeichnen, der nicht nur diese Sonderauszeichnung errang, sondern auch eine Goldmedaille nach Nordhausen holte.

Die Auszeichnung für die **„Obstspirituose des Jahres 2021 international“** geht nach Escholzmatt in die Schweiz. Die hier ansässige Destillerie Studer holte mit dem prämierten Vieil Abricot Oak & Smoke zudem eine Goldmedaille. Die Jury begeisterte hier vor allem die innovative Kombination aus voller Fruchtaromatik, feinen Rauch- und Holzaromen sowie eine ausgewogene Balance.

„Wir freuen uns sehr, dass wir in diesem Monat der großartigen Welt der Obstspirituosen eine Plattform bieten können. Eine der spannendsten Kategorien überhaupt, die in den letzten Jahren nicht mehr so sehr im Fokus stand, die es aber definitiv wert ist wieder mehr entdeckt zu werden“, zieht Director Degustation Christian Wolf sein Fazit.

Alexander Thürer, Vorstandsmitglied von Meininger‘s International Spirits Award, sieht in der Verkostung einen vollen Erfolg: „Wir hatten eine unglaubliche Vielfalt, sowohl was die Herkunftsländer der Anstellungen angeht als auch hinsichtlich der Produktstile. Auffallend war auch die Tatsache, dass sich kaum noch fehlerhafte Produkte finden, was für eine enorme Expertise aufseiten der Brennmeister steht. So macht Verkosten richtig Spaß!“

Die nächste Themenverkostung findet Mitte April statt, wenn sich die Jury der vielfältigen Welt der Gins widmen wird.

Eine Übersicht über alle Medaillengewinner der März-Verkostung finden Sie hier:   
https://www.meininger.de/spirituosen/verkostungen/international-spirits-award/ergebnisse

**Über Meininger’s International Spirits Award ISW**

Der internationale Spirituosen-Wettbewerb wurde vor 18 Jahren vom Meininger Verlag ins Leben gerufen. Bis 2020 versammelten sich einmal im Jahr Spirituosenexperten aus der ganzen Welt in Neustadt an der Weinstraße, um Spirituosen aller Art aus der ganzen Welt zu verkosten und zu bewerten.

Mit der Neuausrichtung auf ein monatliches, themenspezifisches Verkostungsformat garantiert der Wettbewerb eine noch detailliertere und nun ganz gezielt auf spezielle Spirituosenkategorien eingehende Verkostung und Beurteilung der eingereichten Spirituosen durch eine ausgewiesene Expertenjury.

Meininger‘s International Spirits Award ISW gehört heute zu den bedeutendsten Spirituosenwettbewerben der Welt. Der Wettbewerb setzt mit seiner Verkostungsmethodik neue Maßstäbe im Bereich der Spirituosenbewertung. Basierend auf dem internationalen 100-Punkte-Schema werden die Spirituosen nicht vergleichend, sondern einzeln nach Aussehen, Geruch und Geschmack von einer Expertenjury ohne Kenntnis des Herstellers bewertet. Zusätzlich beschreibt der Wettbewerb jede verkostete Spirituose sensorisch in den für die jeweilige Wettbewerbskategorie typischen Aromen und Attributen. Hieraus wird ein für den Destillateuren und Konsumenten verständliches und nachvollziehbares Aromadiagramm erstellt, das einen ersten Eindruck über den Geschmack der Spirituose vermittelt.

Der 1903 in Neustadt an der Weinstraße gegründete Meininger Verlag ist einer der ältesten deutschen Fachverlage. Das Unternehmen hat sich insbesondere auf die Wein- und Spirituosenbranche spezialisiert. International hat sich der Meininger Verlag einen erfolgreichen Namen gemacht mit dem Großen Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI. Neben bekannten Fachzeitschriften veranstaltet das Medienunternehmen Messen, Branchenveranstaltungen sowie Fachkongresse. Zum Portfolio des Meininger Verlags gehört auch FINEST SPIRITS in München, die Messe für Premiumspirituosen mit internationalem Festivalcharakter.

**Pressekontakt:**

**Nicole Zeisset**

Meininger Verlag GmbH

Maximilianstr. 7-15

67433 Neustadt

Tel.: 06321 89 08 94

E-Mail: [zeisset@meininger.de](mailto:zeisset@meininger.de)

Internet: [www.spirituosen-wettbewerb.de](http://www.spirituosen-wettbewerb.de); [www.meininger.de](http://www.meininger.de)