**PRESSEMITTEILUNG**

**Neustadt, 28. Oktober 2021**

**Aroma-Vielfalt rundum Wodka und Korn beim ISW**

**Im Oktober widmete sich der Meininger’s International Spirits Award einem alteingesessenen Underdog der Spirituosenwelt. Gut 80 verschiedene Wodka, Korn und weitere Getreidespirituosen wurden gewohnt blind verkostet und nach dem ISW-Schema bewertet. Davon konnten 16 mit einer Gold- und elf mit einer Silbermedaille ausgezeichnet werden.**

Korn und Wodka haben bei der Verkostung des ISW im Oktober gezeigt, dass die Qualitäten deutlich besser sind, als das zu Unrecht manchmal bestehenden Image der beiden Kategorien vermuten lässt.

Entgegen der landläufigen Meinung präsentierte sich die Kategorie Korn mit einer ungeahnten Vielfalt an Aromen und Spielarten. Alternative Getreidesorten wie Emmer, Dinkel und Roggen laufen dem Weizen als Rohstoff mehr und mehr den Rang ab, während innovative Fasslagerungen einem Destillat ein reifes, voluminöses Finish verleihen können.

Beim Wodka sind neben Getreide sogar noch weitere Rohstoffe zugelassen und fördern die geschmackliche Vielfalt des „Wässerchens“. Gerade kleine Handwerksbetriebe, die ihren Grundalkohol selbst und in kleinen Chargen brennen, können selbst beim glasklaren Wodka mit feinen Nuancen für Spannung und genusstaugliche Aromatik sorgen.

Die Sonderauszeichnungen gehen an zwei Betriebe, die mit viel Liebe und einem klaren Qualitätsansatz erstklassige Produkte erzeugen:

**Wodka des Jahres 2021**

**Cobalte Vodka Terroir Original Raisins de France French grapes, Champagne Gosset**

Der Wodka des Jahres kommt aus Frankreich – und zwar nicht irgendwoher, sondern aus der Champagne. Passend dazu basiert er nicht auf Getreide, sondern auf Trauben als Rohstoff für die Destillation. Aus dem Haus Gosset kommt dieser feine Terroir-Vodka, der aus den klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gebrannt wird. Eine fünffache Destillation in Alambique-Brennblasen ergibt einen milden Wodka, der dennoch seinen fein-fruchtigen Ursprung erkennen lässt. Klares und verdientes Gold!

**Korn des Jahres 2021**

**DER KLEINE LORD N° 6 Dinkelkorn, Brennerei Ehringhausen**

Im Münsterland ist das Epizentrum der Korntradition und ebenso hat sich hier die moderne Brennkultur rundum den urdeutschen Getreidebrand entwickelt. Die Brennerei Ehringhausen spielt hier ganz vorne mit und hat mit ihrer Serie „Der kleine Lord“ bereits einige Spitzen-Abfüllungen aus verschiedenen Getreidesorten auf den Markt gebracht. Mit der No. 6 – einem Dinkelkorn, der über sechs Jahre in einem Banyuls-Fass reifen durfte – ist erneut ein Meisterstück gelungen. Der seltene französische Süßwein liefert die perfekte Bühne für den würzigen Dinkel; das Resultat überzeugt mit Aromen von cremigem Kakao und vollreifen Kirschen und zeigt sich trotz stolzer 57,4% Vol. angenehm mild. Getreu dem Brennerei-Motto: „Korn kann mehr!“

Auch die Verkoster und Spirituosenexperten des ISW ziehen ein positives Fazit:

„Die Qualität der verkosteten Proben war durch die Bank hoch und neben viel grundsolider Brennkunst durften wir auch das ein oder andere Stück aromatische Exzellenz kennenlernen. Banyuls-Fässer etwa waren mir bisher kein Begriff – mit solch spannenden Exoten kommt man nur beim ISW in Kontakt. Mit Bückware aus dem Supermarkt hat das nichts gemein.“, erläutert ISW-Jury-Mitglied und fizzz-Redakteur Tim Allgaier seine Wahrnehmung des Tastings.

Alle Ergebnisse und Informationen zu den prämierten Produkten finden Sie auf der Seite des ISW unter:   
[www.meininger.de/spirituosen/verkostungen/international-spirits-award/ergebnisse](https://meiningerde.sharepoint.com/sites/WERF/Freigegebene%20Dokumente/ISW%202021/Presse/08_August_Tasting/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)