

Wieder zehn Preise für die Spezialitäten- brennerei Liebl bei der Wiener Destillata 2008

Bestnoten für den *Quittenbrand*

Wegen ihrer Spitzenprodukte ist die Bad Kötztlinger Spezialitätenbrennerei Liebl nicht nur bei den Verbrauchern, sondern auch in Fachkreisen bekannt und geschätzt. Das bestätigen nicht zuletzt die vielen Auszeichnungen, die das Unternehmen für seine Erzeugnisse schon erhalten hat. Zu den bisherigen Prämierungen kommen jetzt zehn weitere von der Wiener Destillata 2008: einmal Gold, sechsmal Silber und dreimal Bronze. **1680 Edelbrand-Proben von 213 Destillieren aus 13 Ländern unterstrichen in diesem Jahr erneut den Stellenwert der Destillata als führende Edelbrand Prämierung eindrucksvoll. Die Höchstnote, 20 von 20 möglichen Punkten, vergaben die Juroren für den Quittenbrand. Für seine Brände aus Schlehen, Vogelbeeren, Zibarten, Brombeeren, Williams Birne und Walscher Schnapsbirne heimste die Bad Kötztlinger Spezialitätenbrennerei jeweils eine Silbermedaille ein. Bronze bekamen der Waldhimbeerbrand, der Spätburgunder-Trester und die Privatabfüllung des Bayerwald-Single-Grain Whisky.** Unter allen deutschen Teilnehmern belegte Liebl damit in der Klassifizierung Destillerie den 4. Rang, im internationalen Vergleich Platz 16.

Außerdem konnte man aufgrund der Leistungen das Prädikat Destillata 2008 „höchste Qualität“ erzielen. Unterdessen reift in verschiedenen Holzfässern im Lager an der Pflingstreiterstraße der erste Whisky aus dem Bayerwald heran, der nach dreijähriger Mindestlagerung zu Ostern 2009 abgefüllt wird und dann in den Handel geht.

Die neuesten Schnapsideen aus dem Hause Liebl sind zwei Erzeugnisse mit lokalem Bezug. Das ist zum einen der Geist aus Bayerwald-Steinpilzen für die feine Küche oder zur Verwendung als Degistiv, zum anderen der Banja-Birkensudgeist welcher aus den Birkenblättern der Aufgußwedeln destilliert wird. Der Geheimitipp für die Freunde des russischen Sauna-Rituals im AQACUR ist demnächst erhältlich.

Wer es lieber traditionell möchte und einen Sinn für exquisite Spirituosen hat, kommt wohl kaum am Premium-Bärwurz vorbei: Der hat inzwischen eine 13-jährige Reifezeit im Eichenfass hinter sich und ist in nummerierten, handsignierten Flaschen zu haben. Gelagert wird dieser edle Tropfen zuerst 10 Jahre auf 200 Liter Bourbonfässer, bevor er zum finish nochmals 3 Jahre auf frisch entleerten Oloroso Sherryfässern reift.



Mit zehn weiteren
Prämierungen von der
Wiener Destillata 2008
zurück in Bad Kötzing:
Gerhard Liebl sen. und jun.

Spezialitäten-Brennerei
Bayerwald-Bärwurzerei
Whisky-Destillerie

LIEBL

Öffnungszeiten:
Mo.–Fr.: 8.00 Uhr – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 Uhr – 16.00 Uhr
Außerhalb der Öffnungszeiten für Gruppen
nach telefonischer Vereinbarung.



Tel. 0 99 41-13 21 oder 90 44 65 · Fax 0 99 41-73 00