



Prämierte Spirituosen-Qualität: DLG-Testergebnisse 2024 online

380 Spirituosen von 90 Herstellern erzielten Prämierung beim ersten Prüftermin der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen 2024 – Hohe Produktqualität überzeugt Experten

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat in diesem Jahr 380 Brände, Geiste, Liköre, Wodka- und Rumsorten sowie zahlreiche weitere Spirituosen wie Gin und Aquavit im Frühjahrstermin qualitativ untersucht. Im Rahmen der Experten-Tests wurden auch zahlreiche Erzeugnisse aus Kleinbrennereien getestet. Dafür wurden alle Spirituosen umfangreichen Laboranalysen und Deklarationskontrollen unterzogen. Der Prüfungsschwerpunkt lag auf der sensorischen Qualitätsbewertung der Produkte, die auch Rückschlüsse auf die Rohstoffqualität und die Produktherstellung erlaubt. Alle Ergebnisse sind abrufbar unter <https://www.dlg.org/tests/lebensmittel/preistraegerdatenbanken> .

Die Experten des DLG-Testzentrums Lebensmittel untersuchten dieses Jahr 380 Produkte qualitativ. Getestet wurden u.a. Wodka, Rum, Korn, Whisky/Whiskey, Weinbrände, Tresterbrände, Obstbrände, Obstgeiste, (Früchte-, Kräuter-, Gewürz-) Liköre. Neben international und national vertriebenen Spirituosen wurden auch zahlreiche regionale Spezialitäten in umfangreichen Prüfungen bewertet. Das Thema Regionalität und Alkoholfreiheit ist auch in den alkoholischen Getränkebereichen ein Trendthema. Von der Verbraucherlust auf Regionales profitieren u.a. Obstbrände, die mit wiederentdeckten Obstsorten und Destillationen in kleinen Mengen für geschmackliche Abwechslung aus der Region sorgen.

Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen steht die sensorische Produktanalyse hinsichtlich der Prüfkriterien Aussehen, Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack, Typizität und Harmonie. Die Ergebnisse der sensorischen Bewertung werden durch Laboruntersuchungen sowie Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen ergänzt. „Die DLG prüft Spirituosen in aufwendigen Verfahren und unterstützt Brennereien mit einem neutralen Expertenurteil dabei, die Qualität ihrer Produkte sichtbar zu machen“, so DLG-Projektleiter Thomas Burkhardt.

DLG-Testzentrum Lebensmittel

Dank seiner Fach- und Methodenkompetenz ist das DLG-Testzentrum führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Ein neutrales Experten-Netzwerk sowie Prüfmethode auf Basis aktueller wissenschaftlich abgesicherter und produktspezifischer Qualitätsstandards garantieren Neutralität und Qualitätstransparenz. Getestete Produkte, die die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.

Weitere Informationen: DLG TestService GmbH, Lisa Weyerhäuser, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, Tel: 069-24788-752, Fax: -115, E-Mail: getraenke@DLG.org oder unter: <https://www.dlg.org/tests/lebensmittel>

Presse-Kontakt

Regina Hübner
Pressereferentin
+49 69 24788-206
r.huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihren Fachzentren für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für