



Frankfurt am Main,
12. November 2024

Internationale DLG-Qualitätsprüfung 2024: Beste Spirituosen ausgezeichnet

Sonderauslobung für herausragende Produktqualität in 16 Kategorien vergeben

Im Rahmen ihrer Internationalen Qualitätsprüfung für Spirituosen vergibt die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) regelmäßig eine Sonderauslobung für die besten Spirituosen in den wichtigsten Kategorien. Damit honoriert die Experten-Jury besondere Rezepturen und Qualitäten, die die Geschmacksvielfalt und Kreativität der Brennereien auszeichnen. In diesem Jahr wurden 16 Spirituosen, die eine Gold-Medaille in der DLG-Prüfung erzielten, besonders gewürdigt.

Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen steht die sensorische Produktanalyse hinsichtlich der Prüfkriterien Aussehen, Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack, Typizität und Harmonie. „Gerade in den letzten Jahren sehen wir bei Brennereien eine große Experimentierfreude. Mit ihrem Qualitätsbewusstsein, eigener Handschrift, edlen Rohstoffen und Fachwissen schaffen es die Brennereien immer wieder, sensorische Highlights zu kreieren. Chemisch-analytische Parameter und Kenndaten, wie z.B. der Gehalt an Gärungsnebenprodukten und der Alkoholgehalt, ergänzen die sensorische Bewertung unserer Experten und ermöglichen eine umfassende Produktbeurteilung,“ erklärt Thomas Burkhardt, Projektleiter der DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen.

Spirituosen mit den besten Ergebnissen in ihrer Kategorie erhalten die Sonderauslobung „Beste Spirituose 2024“.

„Beste Spirituosen 2024“ nach Kategorien

Korn, Kornbrand

„Sankt George“

Klosterbrennerei Wöltingerode GmbH, Goslar

(Handelsbezeichnung)

(Hersteller)

Rum

„Ron Mulata Añejo 15 Años“

CUBATA GmbH Co.KG, Parchim

Birnenbrand

„Williams-Christ Edelbrand“

Brennerei Obst Baumann, Simone Flicker, Wertheim

Tresterbrand

„Spätburgunder Tresterbrand“

Brennerei für Edelbranntweine Heinz Dengel, Ingelheim am Rhein

Obstbrand

„Vogelbeeren Brand“

Edelbrennerei Andreas Haas, Worblingen

Obstgeist

„Hohenheimer Himbeergeist“

Universität Hohenheim Institut für Lebensmittelwissenschaft u. Biotechnologie, Forschungs- und Lehrbrennerei, Hohenheim

Sonstige Geiste

„Eifelgeist“

P. J. Schütz Eifel-Destillerie, Lantershofen

Gin

Hartingowe Dry Gin

Harz Distillers Martinato GbR, Goslar

London Gin

„BOAR Black Forest Premium Dry Gin“

The Black Forest BOAR Distillery GbR, Bad Peterstal-Griesbach

Likör aus Minze

„Berliner Luft – Der frische Pfefferminzlikör“

Schilkin GmbH & Co. KG Berlin, Berlin

Likör aus Beeren

„SCHWESTER HERZ“

Privatbrauerei Gaffel Becker & Co OHG, Köln

Eierlikör

„Van Dolt Advocaat Eierlikör 20% Vol.“

Rhön-Hessische-Weinbrennerei A. u. W. Dworzak GmbH & Co. KG, Fulda

Sahnelikör

„Nusskipferl Sahnelikör“

Laux GmbH, Föhren

Whisky

„Fading Hill Single Malt Whisky“

Birkenhof Brennerei GmbH, Nistertal

Wodka

„Wodka Gorbatschow“

Henkell & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden

Spirituose

„Fass-Edition Haselnuss“

Brennerei Zur alten Mühle GmbH, Staufen im Breisgau

Weitere Infos unter: <https://www.dlg.org/tests/lebensmittel/preistraegerdatenbanken/dlg-auslobung-beste-spirituosen>

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.

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 unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org