DSCHINN

bio|schnaps|kultur



Gestaltung: ewald creativ ewaldcreative@gmail.com

Ewald Böhringer
Mühlweg.13
D-72510 Stetten

Inhalt

Dschinn GmbH & Co. KG 2
Humbel Spezialitätenbrennerei 4
Die Grundlage guter Brände 6
Einfach Schnaps 8
Humbel Bio Suisse Obstbrände 12
Humbel Nummern-Brände 14
Sortenreine Kirschbrände 14
Kirschbrände im Holzfass 18
Löhrpflaumen, Mirabelle & Quitten 19
Äpfel 20
Birnen 21
Beeren, Trauben & Kastanie 22
Mixing Obstbrände 24
Humbel Stork-Trophy 25
Weinbrand 27
Cognac 28
Pinard Cognac 28
Pinard Cognac XO 15 & 30 ans 30
Single Cask Cognac, Pineau 31
Grappa 32
Autori della Grappa 32
Autori della Grappa & Humbel Grappe à Wannaz 33
Rovero Grappa 34
Eierlikör 36
Haselnuss, Pistazie 37
Holler, Limoncello 38
Limoncello, Arancello, Orangeau 39
Amaretto, Vieille Prune, Kaffee 40
Aperitif 41
Americano 41
Veneziano & Venezero 42
Paradiso: Aperitif mit und ohne Alkohol 44
Alkoholfrei: Edition Dunkel 46
Bitter 48
Amaro 49
Wermut, Vino Chinato 51
Anis 52
Artez Pastis & Absinth 53
Gin 54
The Beauty & The Beast Organic Gin 54
Clouds Bio Gin 56
Clouds Bio Gin Distiller‘s Cut 57
Gin 47 & Cloudy Passion 59
White Socks & Biostilla 60
Glüx für Glühgin 61
Biolimonaden 62
Tonic 64
Tonic, Verjus 65
Rum 66
Ron Guajira 67
Cachaça, Piña Colada 69
Rum Cask Adventures 70
Tequila & Mezcal 74
Whisky 75
The Organic World Selection 75
Single Malt Whisky 76
The ValeReuss 77
Bourbon & Mainland 78
Kastanie 79
Korn 80
Wodka 81
Verkaufsunterstützung 82

DSCHINN
bio|schnaps|kultur

Dschinn GmbH & Co. KG

Bio | Schnaps | Kultur

Liebe Kundinnen und Kunden,
mit diesem Katalog treten wir als Dschinn GmbH & Co. KG auf. Der Claim Bio | Schnaps | Kultur ist dabei Anspruch und Bekenntnis zugleich. Seit 2004 ist „Dschinn“ der lange Arm der Humbel Spezialitätenbrennerei in Deutschland & der EU. Partnerschaftlich betrieben wird sie von Lorenz Humbel und Riegel Bioweine. Bei ihrer Gründung hieß die Firma noch Humbel Vertriebs GbR und bis 2021 war auch Humbel das Dach über Dschinn. Der Name wurde übrigens lange vor dem Gin Boom gefunden. Er ergibt sich nicht aus der falschen Schreibweise des Wacholdergeistes, sondern aus dem arabischen: Dschinn – der gute Geist aus der Flasche.

Die Humbel Spezialitätenbrennerei ist „Kirsch“ Spezialist und Bio Brenner seit 1918 bzw. 1995. Kirschbrand ist in vielen verschiedenen Formen immer noch das wichtigste Produkt und wenn man ehrlich ist, schlägt das Herz von Lorenz Humbel doch am meisten für seinen Kirsch. Natürlich brennen auch wir für den Kirsch, jedoch handelt es sich in der Schweiz um eine Ikone der Kulinarik, deren Stellenwert in Deutschland hinter dem Schwarzwald leider schlagartig nachlässt.

Gefördert durch die guten Kontakte von Riegel Bioweine in den Bio- und Weinfachhandel sind unsere Bio Spirituosen mit Abstand unser wichtigstes Standbein. Auf unser breites und tiefes Bio Sortiment sind wir stolz. Hierauf aufbauend haben wir gemeinsam mit Brennerkollegen Bio Produkte erarbeitet, welche das Sortiment maßgeblich prägen. Dazu zählen u.a. der „Veneziano Bio Aperitivo Spritz“ mit der Gutsbrennerei Walcher, Frangart, Südtirol. Die „Autori della Grappa“ Serie mit der Distilleria Rovero, Asti, Piemont und der lokale „The Beauty Organic“ Gin mit der Brennerei Auer, Nenzingen, Bodensee. Lorenz Humbel protegiert diese Produkte, federführend umgesetzt werden sie von der Dschinn GmbH & Co. KG. Es freut uns, dass „unsere“ Produkte auch von Humbel in der Schweiz vertrieben werden. Damit ist Dschinn aus den Kinderschuhen herausgewachsen. Bio | Schnaps | Kultur ist unser Leitbild fürs Erwachsenwerden und was wir Ihnen in diesem Katalog bieten möchten.

Cin Cin
Ihr Björm Ibsen



Büro und Lager der Dschinn GmbH bei unserem Partner Riegel Bioweine in Orsingen - Nenzingen.



BJÖRN IBSEN
Kaufmännische Leitung

+49 7774 93 13 502
+49 151 54 42 45 53

b.ibsen@humbel.de



CELINA HEIM
Vertrieb Innendienst / Marketing

+49 7774 93 13 510

c.heim@humbel.de



FLORIAN KOCH
Kundenbetreuung in Orsingen

Tel. +49 7774 93 13 880
Fax +49 7774 93 13 810

verkauf@humbel.de

Dschinn GmbH & Co. KG
Steinäcker 12 · D-78359 Orsingen
Tel. +49 7774 93 13 880
Fax +49 7774 93 13 810
www.bioschnapskultur.de
verkauf@humbel.de
DE-ÖKO-001

DSCHINN
bio|schnaps|kultur

Humbel Spezialitätenbrennerei

Humbel seit 1918

Wie ein Leuchtturm weist der weit ins Land hinein sichtbare Hochkamin auf die Brennerei Humbel in Stetten. Dank ihm konnte Firmengründer Max 1918 zum Brennen einen leistungsfähigen Dampfkessel einsetzen. Das Stettener Wahrzeichen hat heute zwar seine ursprüngliche Funktion verloren, je nach Jahreszeit wird es aber regelmäßig von Störchen bewohnt. In Humbels Horst kam schon viel Nachwuchs zur Welt. Stetten, ein hübsches Dorf nahe der Reuss, liegt in einem von Landwirtschaft geprägten Gebiet. Max Humbel führte hier einen kleinen Bauernbetrieb; die Brennerei sollte das Einkommen aufbessern. Als Brenner schuf sich Humbel bald einen guten Namen, auch über die Region hinaus. Er brachte das Geschäft zum Florieren, so dass genug Substanz vorhanden war, um es 1961 unter seine Söhne aufteilen zu können: Maximilian übernahm die Brennerei, Louis die Landwirtschaft. Die Trennung war allerdings nur materieller Art, denn Louis arbeitete im Betrieb seines Bruders als Brenner viele Jahre prägend mit. Das Sortiment wurde kontinuierlich ausgebaut. Zwar war das Brennen von Kirsch immer das Hauptgeschäft, andere Obstsorten kamen aber hinzu. Daraus entstand eine Vielzahl traditionsreicher Brände.



In diesen kupfernen Kesseln entstehen die feinen Humbel-Brände.

Humbels, die Dritten

Der nächste Generationenwechsel fand 1991 statt: von Maximilian zu Lorenz. Ein Glücksfall, dass auch in Louis' Bauernbetrieb mit Sohn Beat ein Nachfolger bereitstand und dieser ebenfalls das Handwerk des Brenners erlernte. So arbeiten heute die Cousins Lorenz und Beat, wie es ihre Väter schon taten, Hand in Hand. Sie haben aus dem traditionsreichen, soliden Betrieb ein innovatives Unternehmen geformt, verankert in der Region, aktiv in der Welt.

Die leidenschaftlichen Kirschbrenner

Ein Meilenstein dieser Entwicklung war zweifellos die Lancierung sortenreiner Kirschbrände. Kirsch, DER Schweizer Schnaps schlechthin, wurde traditionellerweise aus unterschiedlichen, mehr oder weniger wahllos zusammengemischten Sorten gebrannt. Elektrisiert durch die Lektüre des Buches »Die Kirschensorten der deutschen Schweiz« (1937 vom damaligen Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil, Dr. Fritz Kobel, publiziert) machte sich Lorenz Humbel daran, den unterschiedlichen Geschmack von hunderten verschiedener Kirschsorten zu erforschen, die in diesem Buch beschrieben wurden. Das Resultat dieser jahrelangen Forschungsarbeit ist eine einzigartige Kollektion sortenreiner Kirschbrände und ein Bekenntnis:

»Lorenz Humbel – Kirschbrenner aus Leidenschaft«.



Er ist weit ins Land hinaus sichtbar: Wie ein Leuchtturm verweist der Hochkamin auf die Brennerei Humbel. Das Stetter Wahrzeichen raucht heute zwar nicht mehr, es wird aber jedes Jahr von Störchen bewohnt.

Eigene Obstkulturen

Doch nicht nur bezüglich Kirsch hat sich bei Humbel in den letzten Jahren viel bewegt. Dank der Mitarbeit von Landwirt und Brenner Beat Humbel konnten in Stetten eigene Fruchtgärten angelegt werden. Hier wachsen ausschließlich zur Destillation bestimmte Sorten wie Holunder, Mirabelle, gelbe und rote Williamsbirnen, Quitte, roter Gravensteiner und Muscat bleu Trauben. Der erstklassige Brennstoff kann in unmittelbarer Nähe verarbeitet werden. Das ist ein entscheidendes Mosaiksteinchen mehr auf der letzten Meile zur maximalen Qualität. Der Um- und Neubau der Brennerei hat die Produktionsbedingungen nochmals massiv verbessert und den Weg nach Stetten noch lohnenswerter gemacht. Fünf Tage in der Woche kann im stilvoll gestalteten Laden verkostet und eingekauft werden. Regelmäßig finden auch Führungen durch die Brennerei und vielfältige Veranstaltungen statt.

Die Bio-Brände-Pioniere

Mit der Lancierung von Bio-Destillaten und Fair-Trade-Spirituosen hat Humbel auch in anderen Bereichen neue Wege beschritten und Märkte eröffnet. Unsere Bio- und Fair-Trade-Spezialitäten sind erstklassige Brände, die emotionalen Mehrgenuss versprechen. Destillate aus kontrolliert biologischem Anbau entstehen in einem sorgfältigen Umgang mit der Natur, die entsprechenden Obstanlagen sind Teil eines intakten Ökosystems.



Lorenz Humbel

Die Grundlage guter Brände

Stellvertretend für all unsere guten Lieferanten und Partner stellen wir Ihnen einige Personen in Portraits vor. Menschen, die einen großen Beitrag leisten, damit wir beste Qualität herstellen und vertreiben können. Menschen, die unsere Arbeit spannend machen und bereichern. Menschen, die unseren Destillaten ein Gesicht und eine Identität geben.



Blühende Kirschbäume im Fricktal: schön fürs Auge und wertvoll für den Brennhafen.



BEAT HUMBEL
STETTEN, AARGAU

Der ehemalige Brennmeister baut selber Obst an. Spezielles wie Rote Williams, Rote Gravensteiner, Holunder, Quitte, Schlehdorn, Kornelkirschen und Muscat-Bleu-Trauben. Auf 2,5 Hektar in Bio-Qualität. Auf dem Bild freut er sich über den ersten kleinen Ertrag aus dem vergrösserten Muscat-Bleu-Rebberg.



MANUELA SALADIN
HOCHWALD, SOLOTHURN

Sie war schon als Kind immer beim »Chirset« dabei. Zusammen mit ihren Eltern Annemarie und Fridolin arbeitet sie auf dem Hof »Oberi Tüflete«. Saladins haben auf 6,5 Hektar 400 zum Teil sehr alte und große Hochstamm-Kirschbäume. Diese werden geschüttelt, danach auf einer »Rupfi« von Blättern und Stielen gereinigt und auf dem Ausleseband sortiert. Von den Saladins beziehen wir beste Basler Langstieler- und Dollenseppler-Kirschen.

MEINRAD UND MARIE-LOUISE SUTER, MÜNZLISHAUSEN, AARGAU

Im Weiler Münzlishausen pflegen Marie-Louise und Meinrad Suter rund 7.000 Obstbäume. Ein Drittel sind alte Sorten, die sie zusammen mit ProSpecieRara auf ihrem Hof erhalten. Seit 2003 haben die Suters rund 600 Apfelsorten neu gepflanzt. All diese Sorten stammen von alten Obstbäumen und sind äußerst rar. Die älteste Sorte ist der rund 2.000 Jahre alte Sternapfel.





ALFRED UND MARCO LINDENMANN SEENGEN, AARGAU

Vater und Sohn bewirtschaften mit bester Aussicht auf den Hallwilersee einen klassischen Hof mit Vieh, Obst- und Ackerbau; bereits seit 1957 nach biologischen Richtlinien. Von ihnen beziehen wir die urchigen Gelbmöstlerbirnen. Sie haben 300 Hochstammbäume.



JOSEF BOUTELLIER GANSINGEN, AARGAU

Er ist Bauer und Baumwärter, war Aargauer Grossrat und Feuerwehrinstruktor. Auf der Leiter genießt er die Aussicht auf seinen Obstgarten mit 130 Hochstammbäumen. Lieferant von besten Brennkirschen, unter anderem der Lampnästler, und Brennzwetschgen.



GEORG BECK SCHUPFART, AARGAU

Der Kirschenbauer mit Leib und Seele liefert beste Brennkirschen und -zwetschgen. Darunter auch die Schupfarter Rarität Seppetoni. In seinem gepflegten Obstgarten stehen 60 Kirschbäume.

Einfach Schnaps

Die «Einfach»-Schnäpse sind unsere frische Antwort für die Neuzeit und unterstreichen unseren Anspruch auch „einfache“ Produkte in Top-Qualität anzubieten. Sie sollen Freude machen und sich vielseitig einsetzen lassen. In gerührten oder geshakten Drinks, diversen Schweizer Kaffee-Spezialitäten wie Luz, Fertig und Schümli-Pflümli sowie für die Zubereitung von Schokoladen, Fondue, Kuchen und Fruchtsalaten. Pur genossen sind es ideale «Verriesserli» nach Währschaftem.





HUMBEL EINFACH SCHNAPS BIO KIRSCH

Rund 4 kg biologisch angebaute Früchte stecken in einer 70cl Flasche Bio Kirsch, mehrheitlich dunkelrote bis tiefschwarze Süßkirschen aus der Inner- und Nordwestschweiz. Sie ergeben einen vielfältigen und abwechslungsreichen Kirsch. Fruchtige Kirschnoten, Schokolade, Bittermandel und Nougat in der Nase. Am Gaumen etwas mineralisch, komplex und lang im Abgang. Auch als 35cl und in Probiergrösse als 10cl Abfüllung erhältlich.

10cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-203.1bio
35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-20335bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-203bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 1-203.5bio



HUMBEL EINFACH SCHNAPS SCHWARZES CHRIESI KIRSCH konventionell

Einfach nur beste Schwarze Kirschen aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach einen guten Schnaps ergeben, zum oder in den Kafi passen, zum Backen oder Mixen taugen und einfach Freude machen.

Goldmedaille DistiSuisse 2023/24.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-203
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 1-203.5

REZEPTE MIT
EINFACH SCHNAPS
UND MEHR
FINDEN SIE HIER:







HUMBEL EINFACH SCHNAPS BIO ZWETSCHGE

Einfach Schnaps Bio Zwetschge
In einer Flasche stecken ca. 4,5kg beste biologisch angebaute Zwetschgen aus der Nordwestschweiz die einfach ein gutes Zwetschgenwasser ergeben. Typisch fruchtige Noten von auf den Punkt reifen Zwetschgen mit einer Prise Zimt und einem vielschichtig, würzig-weichem Mundgefühl.

10cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-202.1bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-202bio

HUMBEL EINFACH SCHNAPS BIO PFLÜMLI

Einfach nur beste Pflaumen aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach ein gutes Pflümli ergeben. Macht einfach Freude als Schümli-Pflümli oder pur. Duftig-anregendes Pflaumenbouquet, am Gaumen intensive Frucht und Bittermandel elegant und urchig zugleich.

Goldmedaille DistiSuisse 2023/24.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 2-007bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 2-005bio Sonderbestellartikel

Einfach Schnaps









HUMBEL EINFACH SCHNAPS
HUUSZWETSCHGE ZWETSCHGENBRAND konventionell

Einfach nur beste Huuszwetschge aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach ein gutes Zwetschgenwasser ergeben. Vielfältig zu gebrauchen: für den Luz, ins Dessert, zum Mixen und für alles, was einfach Freude macht.

Goldmedaille DistiSuisse 2023/24.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-202

HUMBEL EINFACH SCHNAPS BIO ÖBSTLER

Einfach nur beste Äpfel und Birnen aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach einen guten Öbstler ergeben. Der Rohstoff für den Kafi-Schnaps-Klassiker „Kafi fertig“. In der Nase Blumenwiese, Apfel- und Birnenaromen. Am Gaumen voll mit langem Abgang.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 5-00235bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 5-002bio









HUMBEL EINFACH SCHNAPS BIRNEL BIO CHRÜTER

Im Einfach Öbstler mazerieren wir sechs Kräuter, brennen das Mazerat und verfeinern es mit etwas Birnel (eingekochter Birnensaft). Auch einfach eine gute Idee! In der Nase Fenchel, Bohnenkraut, Anis und frische Zitronenmelisse. Am Gaumen weiche und süßliche Apfel-Birnen-Kräuter-Aromatik, vielschichtig, kräftig.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 3-007bio

HUMBEL EINFACH SCHNAPS BIO BÄTZI APFELBRAND

Einfach nur beste Äpfel aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach ein gutes Bätzi ergeben. Vielfältig zu gebrauchen: pur, im Kaffee, im Dessert, zum Mixen und für alles, was einfach Freude macht. Klare reife Apfelaromen, ofenfrische Apfelwehe und frisch gepresster Apfelsaft. Am Gaumen bodenständig, reiner Apfel, leicht verspielt, angenehmer und voller Körper.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-201bio

Humbel Bio Suisse Obstbrände

Bio Klassiker

Die Welt bleibt nicht stehen. Und Humbel zum Glück auch nicht, das beweisen unsere Bio-Destillate seit 1995. Wer sich bewusst ist, dass er einen Brand genießt, dessen Obst von einer kontrolliert biologisch bewirtschafteten Streuobstwiese stammt, zieht daraus mehr Genuß. Nase und Gaumen werden belohnt: Die charaktervollsten Schnäpse stammen von Früchten, die in einem intakten Ökosystem gewachsen und gereift sind. Ob mit Bio-Suisse-Obst, auf Hochstamm gewachsen, aus ProSpecieRara-Gärten, nach Slow-Food-Philosophie oder bio-dynamischen Demeter-Standards hergestellt – die Qualität der Rohstoffe bringt immer einen Mehrwert im Glas.

Bio Suisse garantiert einheitliche Bestimmungen auf hohem ökologischen Niveau, und das seit 1981. Bio Suisse ist eine strenge Richterin – nur Betriebe, die vollständig biologisch produzieren, dürfen sich mit der Knospe schmücken. Die Knospe zu tragen, das heißt, den ganzen biologischen Kreislauf zu garantieren – Bio, ganz oder gar nicht.



HUMBEL BIO KIRSCH KNOSPE

Süß-fruchtige Kirsche, dunkle Noten von Nougat, Kakao und Bittermandel und im mundfüllenden Finish wieder die süß-fruchtige Kirsche, die einen nicht mehr loslässt. Ein Gedicht von einem Kirsch.

Goldmedaille DistiSuisse 2021 Kategoriensieger Kirsch.

12 x 2cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-003bio
35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 1-001bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 1-005bio



HUMBEL BIO PFLÜMLI KNOSPE

Ein Pflümli, wie er sein soll: ein ausgeprägtes Marzipan-Bittermandel-Bouquet erinnert an reifes Pflaumenmus. Ein mundfüllendes Vergnügen mit süßlichen, konzentrierten Steinfruchtaromen und einer Prise Zimt hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 2-001bio



Kirschenblüte im Fricktal



4 X 2CL BIO KIRSCH, PFLÜMLI, WILLIAMS, GRAVENSTEINER

Die vier Bio Obstbrände Kirsch, Williams, Gravensteiner und Pflümli in kleinen Fläschchen der Größe 2cl gemeinsam in einer Kartonverpackung. Ideal zum Probieren und Verschenken.

4 x 2cl, 40% Vol. · Art.Nr. 6-204bio



HUMBEL BIO WILLIAMS KNOSPE

Unter allen Birnensorten gilt die Williams als aromatischste. Typisch der frische Duft (Birne, Minze), attraktiv die saftigen Fruchtnoten, dazu etwa Melisse und Lakritze, gepaart mit einer Prise weißem Pfeffer. Fast wie in einem guten Kochrezept.

Goldmedaille DistiSuisse 2018 Kategoriensieger Birnenbrand.

12 x 2cl, 40% Vol. · Art.Nr. 3-003bio
35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 3-001bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 3-005bio Sonderbestellartikel



HUMBEL BIO GRAVENSTEINER KNOSPE

Der Gravensteiner ist eine der wenigen Apfelsorten, die sich sortenrein zu destillieren lohnen. Im Schnaps akzentuiert sich der frische und kühle Duft des Apfels mit einem blumig-exotischen Unterton, im Gaumen zeigt er zusätzlich seine pfeffrige und würzige Seite mit lang anhaltender Aromatik.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 4-001bio

Humbel Nummern-Brände

Die reine Frucht am Gaumen

Sortenreiner Kirsch, seltene Obstbrände und extravagante Destillate – keine Schnäpse sind so puristisch und gradlinig wie die Nummern-Brände. Hier geht es nicht um Trends, Traditionen oder Zertifizierung. Sondern einzig und allein um den Charakter des Obstes. Die Grundwerte der Herstellung: bestes Obst in den besten Erntejahren, sorgfältiges Einmaischen am Tag der Ernte, eine Destillation, die auf dem Können von erfahrenen und motivierten Brennern beruht, langsame Alterung – und am Ende die Reduktion mit Wasser auf 43 Volumenprozent. Das ist es. Kein Zucker zur Abrundung, kein Karamell zum Nachfärben. Und auch beim Design der Flaschen verfolgt Humbel diesen Purismus. Nichts soll vom Inhalt ablenken. So einfach ist guter Schnaps. Häufig sind die Bestände der Obstsorten für die Nummern-Brände so klein, dass wir die Obstbauern nicht überzeugen können auf Bio umzustellen. Zum Glück schaffen wir es immer wieder.



HUMBEL NR. 1 HEMMIKER KIRSCH konventionell

HOCHSTAMM SUISSE

Der Hemmiker ist Humbels legendärer erster sortenreiner Kirsch. Die Kirschen stammen aus Hemmiken im Baselland.
Nase: feinfruchtig und dezent mit Düften nach Flieder, Kakao und Honig
Gaumen: wuchtig, vielschichtig, starker Körper.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-101SR
Sonderbestellartikel



HUMBEL NR. 02 BASLER LANGSTIELER KIRSCH konventionell

Eine alte hochwertige Brenn- und Konservenkirsche. Den Namen gaben der Kirsche ihre langen Stiele. Ansässig ist sie vor allem im für seine Kirschen berühmten Baselbiet und wächst dort auf den kalkhaltigen Böden des Juragebirges. Ein hervorragendes Destillat. Komplex, fein und dabei fast schon fettig fruchtig.

Goldmedaille DistiSuisse 2021.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 1-102SR
10cl, 43% Vol. · Art.Nr. 1-102.1SR
Sonderbestellartikel



HUMBEL NR. 2.3 BASLER LANGSTIELER KIRSCH ZWYSSIG WILDVERGOREN MAISCHEHOLZFASS konventionell

Die Kirschen für die dritte Sonderedition des Basler Langstieler Kirsch stammen von Josef Zwyssig (Arth). Hier wird der Kreis ganz geschlossen: Die Maische gärt wild bzw. spontan im Holzfass und der Kirsch lagert anschließend im gleichen Fass. Die 2.3 ist eine Cuvée aus zwei Drittel des 22 Monate gelagerten 2020er Jahrgangs und ein Drittel des 2023er Jahrgangs, der ebenfalls noch elf Monate im Maischefass ruhte. Die Jahreszahl auf den Flaschen gibt immer den jüngsten Jahrgang an.
Limitiert auf 290 Flaschen.

50cl, 45% Vol. · Art.Nr. 1-102.23

4 X 2CL SORTENREIN BIO

Viermal Hochgenuss im praktischen Kleinformat. Bio Brenzer Kirsch, Löhrpflaume, Gelber Williams, Muscat Bleu Traubenbrand. Ideal zum Probieren und als Geschenk.

4x2cl, 43% Vol. · Art.Nr. 6-205SRbio





HUMBEL NR. 3 ÄMLI SAUERKIRSCH konventionell

«Ämli» ist eine einheimische Sauerkirschensorte, die selten zu Destillaten gebrannt wird.
Nase: intensive Bittermandel- und Marzipannoten, zarte Nelkenaromen und reife Früchte.
Gaumen: kräftige Steinnote, harmonisches Mundgefühl, komplexer Körper.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-103SR
Sonderbestellartikel



HUMBEL NR. 4 SCHATTENMORELLE SAUERKIRSCH konventionell

Die Schattenmorelle, eine schwarzbraune Sauerkirsche, sie wird auch «Griotte du Nord» genannt.
Nase: frisch, Steinnote, Marzipan, Bittermandel
Gaumen: langer ausgewogener Abgang, leicht mineralisch, süssliches Finish, erinnert an Honig.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-104SR
10cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-104.1SR



HUMBEL NR. 4.1 SCHATTENMORELLE SAUERKIRSCH WILDVERGOREN konventionell

Die Nr. 4, Schattenmorelle oder auch «Griotte du Nord», eine braune Sauerkirsche, zählt zu den beliebtesten Kirschdestillaten unseres Sortiments. Von Zeit zu Zeit schafft es einer unserer Nummernbränden als spezielle Abfüllung in die Reihe der Sondereditionen. Mit der Nr. 4.1 erscheint nun erstmals eine Spezialabfüllung der Schattenmorelle: eine Assemblage aus optimal gelungenen Wildvergär-Versuchen aus den Jahren 2019, 2020 und 2023.
Limitiert auf 144 Flaschen.

50cl, 45%Vol. · Art.Nr. 1-1042SR
10cl, 45%Vol. · Art.Nr. 1-1-1042.1SR

Humbel Nummern-Brände

Im Jahr 1996 war es so weit: Unsere ersten sortenreinen Kirschbrände kamen auf den Markt und sorgten für Furore. Der Weg dahin war keineswegs gradlinig. Doch das unermüdliche Pröbeln und die Überzeugung, dass im Rohmaterial viel Potenzial steckt, führten schließlich doch zum Erfolg. 1998 schrieb der Zürcher «Tages-Anzeiger»: «Lorenz Humbels Entdeckungslust hat ihm in der Branche den Ruf eingebracht, das Image des Schweizer Kirschs gerettet zu haben.» Im Jahr 2002 schrieb «Der Feinschmecker» in einem Bericht über die Schweizer Brenner: «Humbel ist einer der fortschrittlichsten.» Mehr als zwanzig Jahre hält diese Erfolgsgeschichte nun an.



HUMBEL NR. 13 ROTE LAUBER KIRSCH konventionell

Die Varietät «Rote Lauber» gilt als rote Brennkirsche schlechthin. Im Frühling blühen die Bäume und sprießen deren Blätter zusammen, daher der Name Lauber.
Nase: Johannisbeeren, Kardamom, würzige Kräuter.
Gaumen: Süssholz, Kardamom, getreidig, lang anhaltend.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-113SR
Sonderbestellartikel

HUMBEL NR. 15 SEPPETONI KIRSCH konventionell

Seppetoni ist eine rare Sorte, die nur in den Fricktaler Gemeinden Mumpf, Obermumpf und Schupfart vorkommt.
Nase: Marzipan, Bittermandel, robuste Fruchttöne, intensives Aroma
Gaumen: vollmundiger, fülliger, langer Körper und fruchtiges Finale.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-115SR
Sonderbestellartikel

HUMBEL NR. 22 BIO BRENZER KIRSCH

BIOSUISSE
HOCHSTAMM SUISSE

Der Brenzer Kirsch ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgroßen schwarzen Hochstamm-Süßkirschen.
Nase: Zimt, Lebkuchengewürz und Schokolade
Gaumen: würzig-trockene Aromatik mit einer gut ausbalancierten Steinnote.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-122bio
10cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-122.1bio

Hochstamm Suisse, Slow-Food-Förderkreis

Sortenreine Kirschbrände









HUMBEL NR. 24 WILDKIRSCHENBRAND konventionell

Eine wahre Rarität, diese Kleinstkirschen.
Nase: Marzipan-, Bittermandel- und zarte Rosenaromen
Gaumen: harmonische Aromenvielfalt, Rosenblüten, Bittermandel und ein weicher Körper.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-124SR
10cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-124SR.1

HUMBEL NR. 29 BIO LAUERZER KIRSCH

BIOSUISSE
HOCHSTAMM SUISSE

Die Lauerzer, auch «Lowerzer» ist die alte Leitsorte der schwarzen, süssen Innerschweizer Kirschen. Unter dem Namen «Rigi-Kirsche» ist sie in der ganzen Schweiz verbreitet und im Kirschsortenbuch 1927 von Fritz Kobelt als „wohl häufigste aller schweizerischen Kirschensorten“ aufgeführt. Weiter schreibt er: „Sie gibt bei Vollreife viel und qualitativ ganz vorzügliches Kirschwasser der schwarzen, süssen Innerschweizer Kirschen“.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-129bio

Kirschbrände im Holzfass



Kirsch im Rumfass

Keine Drosselung der Kreativität gibt es bei den Machern der M&P Cask Adventures. Diese beschäftigen sich normalerweise mit Rum und Holzfässern. Zum 100-Jahr-Jubiläum der Brennerei Humbel gab es ein spannendes Geschenk: ein Kirsch-Fass-Abenteuer. M&P Cask Adventures lagerten unseren Kirsch mehrere Monate lang in einem Port-Morant-Rum-Fass der Demerara Distillers aus Guyana.



HUMBEL K1 KIRSCH IM RUM-HOLZFASS konventionell

Ein Schweizer Schnaps mit karibischem Flair. Vierjähriger Kirsch aus dem Kirschholzfass und ein Teil junger Kirsch wurden 2019 assembliert und anschließend 4 Jahre im Holzfass des 23-jährigen Hampden Rum aus Jamaica von Cave Guildive gelagert. In der Nase dezente, fruchtige Kirscharomatik mit feiner Vanille, Honig und etwas Tabak vom Fass. Am Gaumen leicht süßlich zum Auftakt, komplex im Mittelteil und harmonisch im Abgang.
Limitiert auf 472 Flaschen.

50cl, 45% Vol. · Art.Nr. 1-163
Sonderbestellartikel



HUMBEL K2 KIRSCH IM ARVEN- UND BOURBONFASS konventionell

Eine Assemblage aus 198 Kirschsorten, fünf Jahre gereift im Arvenholzfass (Zirbe) und für ihr Finish drei weitere Jahre in einem ehemaligen Bourbon-Whisky-Fass ruhte. Die lange Reifung im Arvenfass bildet die Basis, das Bourbonfass setzt die finalen Akzente – eine besonders spannende Aromatik ohne die Frucht zu überdecken. Fruchtige Tiefe trifft auf dezente Noten vom Nadelholz sowie feine Vanille- und Holznoten. Am Gaumen schöne, vielschichtige Kirscharomen mit langem Abgang.
Limitierte Abfüllung.

50cl, 45% Vol. · Art.Nr. 1-164



M&P'S CASK ADVENTURE KIRSCH konventionell

Zweieinhalb Jahre Fasslagerung im Port-Morant-Fass aus Guyana lassen den Kirsch voll und ganz zur Entfaltung kommen und betten ihn rund und cremig. Kirsch auf einer neuen Ebene. Außerdem zu erwähnen: Das Fass enthielt zuvor 10-jährigen Rum der Demerara Distillers, welche auf dem legendären hölzernen «Port Courant Still» aus dem 18. Jahrhundert brennen.

50cl, 43%Vol. · Art.Nr. 1-161

Humbel Nummern-Brände Löhrpflaumen, Mirabelle & Quitten



Löhrpflaumen



Im Quittenhain von Beat Humbel fliegt eine Biene zur Arbeit.



HUMBEL NR. 05 BIO MIRABELLENBRAND

Die Mirabelle gilt unter den Pflaumen als Prinzessin. Auffallend ist die satte, betörende Aromatik von reifen Früchten, interessant der Touch von Bergamotte. Verspielte Honig-Mango-Aromen setzen dem Ganzen noch die Krone auf. Die Mirabellen stammen aus eigenem Anbau in Stetten.

Goldmedaille DistiSuisse 2021.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 2-105SR



HUMBEL NR. 06 BIO LÖHRPFLAUMEN

Die Löhrpflaume ist DAS Pflümli der Schweiz. Sie wird ausschliesslich zum Brennen angebaut, und dies aus gutem Grund: intensiv fruchtig nach reifen Früchten, Pflaumenkompott, Trockenfrüchten, Ananas und Mandeln duftend, am Gaumen direkte frisch-fruchtige Aromen, eleganter Körper und ein langer Abgang.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 2-106SRbio



HUMBEL NR. 12 BIO QUITTENBRAND

Das Quitten-Destillat ist ein hocharomatisches Konzentrat und erinnert an Quittengelee, Honig und Jasmin. Es ist zugleich würzig und pfeffrig sowie leicht mineralisch im Geschmack. Besonders eindrucksvoll: das lang anhaltende, geschmeidige und harmonische Finale mit ausgeprägtem blumigem Abgang.

Ausgezeichnet von BEST OF BIO spirits 2022.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 5-112SR

Humbel Nummern-Brände Äpfel





Rote Gravensteiner Äpfel



HUMBEL NR. 20 BIO ROTER GRAVENSTEINER APFELBRAND

Nur wenige Apfelsorten sind für die Destillation zum sortenreinen Brand geeignet, da sie meist aromaschwach sind - anders der rote Gravensteiner. Wir verwenden eine speziell aromatische Bio Gravensteiner-Sorte aus dem Obstgarten von Beat Humbel hinter der Brennerei. Duftet frisch und fruchtig nach saftigen Äpfeln, am Gaumen mit breitem, vielfältigem Geschmacksspektrum.
Limitiert auf 230 Flaschen.

50cl, 43% Vol. · 4-120SR



HUMBEL NR. 20.1 BIO ROTER GRAVENSTEINER APFELBRAND WILDVERGOREN

Vermehrt maischen wir bei sehr guter Erntequalität ohne Hefe in Holzfässer ein. Einen wildvergorenen roten Gravensteiner aus Beat Humbels Obstgarten gibt es nun als Sonderedition:
In der Nase intensive Aromen von frisch gepresstem Apfelsaft, fruchtig, floral und vielfältig. Erinnert ein wenig an eine Kombination von rotem Williams und Mostbirnen. Am Gaumen voll und lang anhaltend.
Limitiert auf 230 Flaschen.

50cl, 45% Vol. · Art.Nr. 4-121SR

Humbel Nummern-Brände Birnen



Gelber Williamsbirne



Roter Williamsbirne



HUMBEL NR. 08 BIO GELBMÖSTLER BIRNENBRAND

BIOSUISSE

Die Ernte der Gelbmöstler-Birnbäume wird üblicherweise in die Mosterei gebracht. Es geht auch anders! Herausragend sind die charakteristischen, frischen Aromen von Zitrus, Bergamotte und Birnenschalen.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 3-108SR



HUMBEL NR. 21 BIO GELBE WILLIAMS BIRNENBRAND

BIOSUISSE

Der erstklassige Brennstoff für die Nr. 21 stammt aus dem Wallis. Die Aromen frischer Birnen, Honig und ein Hauch Minze sind überwältigend, die saftige Fruchtfülle am Gaumen ist betörend. Ein komplexes Feuerwerk von Aromen!

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 3-121SR
10cl, 43% Vol. · Art.Nr. 3-121.1SR



HUMBEL NR. 09 BIO ROTE WILLIAMS BIRNENBRAND

BIOSUISSE

Bio Suisse Qualität aus den Stettener Obstgärten von Beat Humbel. Hocharomatisch und vielschichtig, rote Beeren, Birne und reife Früchte. Am Gaumen vielschichtig strukturiert, auf den Punkt reife Birne und ein Hauch fruchtige rote Paprika.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 3-109bio

Humbel Nummern-Brände Beeren, Trauben



Holunderbeeren



Muscat-Bleu



HUMBEL NR. 10 BIO HOLUNDERBRAND

Basis für Humbels Holunderbrand bildet die Maische aus vergorenen Stettener Bio Holunderbeeren. Das Ergebnis spricht für sich: Intensive und würzige Aromen von Holunderblüten und wildem Fenchel prägen dieses ausgewogene Destillat. Etwas Tannenkris am Gaumen vollendet das harmonische Zusammenspiel von Würze und Herbe.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 6-110bio



HUMBEL NR. 11 BIO MUSCAT BLEU TRAUBENBRAND

Wir brennen Saft, Fruchtfleisch, Kerne und Haut unserer Stetter Muscat Bleu Trauben gemeinsam. Das Resultat ist ein Destillat mit intensivem Muscat-Fruchtaroma und einem runden, gehaltvollen Abgang, das seit 2011! jährlich von der DistiSuisse als Schnaps des Jahres ausgezeichnet wird.

Goldmedaille DistiSuisse 2021.
Kategoriensieger Traubenbrände.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-111SR
10cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-111.1SR



HUMBEL NR. 11.1 BIO MUSCAT BLEU TRAUBENBRAND MAISCHEFASS

Für die Sonderedition Nr. 11.1 ruhte der Muscat Bleu Traubenbrand 2019 für 11 Monate im Maische-Holzfass in welchem die Ernte des Jahrgangs 2021 eingemaischt wurde. Das Destillat wird um fruchtige Noten der jungen Maische und elegante Holznoten erweitert. Das Zusammenspiel ist äußerst komplex und vielschichtig. Die Fruchtnoten liegen elegant gebettet in Caramel und Vanille aus dem Holz. Am Gaumen vollmundig und komplex mit langem cremigen Abgang.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-1112SR



Obwohl sie so heisst, hat die Kornelkirsche botanisch mit der Kirsche gar nichts zu tun. Die Früchte sind oval, haben einen Stein, ähnlich dem einer Olive, und wachsen an einem Strauch.



Edelkastanie / Marone



HUMBEL NR. 25 BIO KORNELKIRSCHENBRAND

Ausgereifte Früchte, welche aufwendig geerntet und verarbeitet werden, verleihen diesem Brand ausgeprägte Aromen von Waldhimbeeren und Mandeln. Am Gaumen laden kräftige Aromen von Minze mit einem Schuss Thymian zum Verweilen ein. Ein Gaumenkitzler!

50cl, 43% Vol. · Art.Nr.1-125bio



HUMBEL NR. 28 KASTANIENBRAND
VAL BREGAGLIA | BERGELL konventionell

Die Edelkastanie war ein Grundnahrungsmittel der armen Leute aus den südlichen Alpentälern. An Stelle von Getreide hat man daraus auch Pasta hergestellt und Brot gebacken. Zum Brennen verwenden wir die nach traditioneller Art in den «Cascine» rauchgetrockneten Kastanien. Nach Alterung in Kastanienholz-Fässern erhalten wir ein Destillat, das an einen ausserge-wöhnlichen Whisky erinnert. Feine liebliche Kastaniendüfte gepaart mit Vanille, Leder und Holz. Am Gaumen vollmundiger Geschmack, intensiv und vielschichtig, erinnert mit der leichten Rauchnote an einen Abend am Cheminée.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 10-403SR

Mixing Obstbrände

Obstbrände spielen bei Humbel seit über hundert Jahren die Hauptrolle. Als modifier hat „Kirsch“ eine gewisse Tradition in Cocktails. Den 1920 im Chatham Hotel Paris entstandenen „The Rose“ findet man immer wieder mal auf anspruchsvollen Cocktailkarten. Ansonsten wird am Tresen jedoch mehr über das flüssige Kulturerbe Obstbrand gesprochen als damit gearbeitet. Grund genug für Humbel eine Mixing-Obstbrandserie zu konzipieren. Auf der Stork Trophy werden diese fachkundig auf Herz und Nieren getestet und versucht neue Kollaborateure für Obstbrand in Shaker & Rührglas zu finden.



HUMBEL XK- SÜSSKIRSCH X SCHATTENMORELLENBRAND konventionell

Hochstamm-Süsskirschen X Sauerkirsch mit 45 Volumenprozent. Vom einen hat er die Filigranität, vom anderen die Fülle. Trotz der ausgeprägten Kirsch-Aromatik bleibt Spielraum für weitere Akteure. Vielschichtig, vollmundig, erfrischend mit langem Finale.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 1-00X



HUMBEL XZH - ZWETSCHGEN X HOLUNDERBEERENBRAND konventionell

Anspruchsvolles Mixing Destillat aus Zwetschgen und Holunder(beeren)-brand. Richtig eingesetzt ein einmaliges Geschmackserlebnis. Typisch fruchtig-zimtig-mandelige Noten reifer Zwetschgen gefolgt von dunklen herb-würzigen Beerennoten vom Holunder. Vielschichtig, dunkel und lang.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 4-00X



HUMBEL XAW - WACHOLDER X APFELBRAND konventionell

Für die Bartender zum MiXen entwickelt: die Wacholderbeeren in Apfelbrand mazeriert - die blumig fruchtigen Apfelaromen gepaart mit den herb-süsslich-ätherischen Ölen des Wacholders. Die leichte Bitternote der Wacholderbeeren vereint sich mit der fruchtigen Leichtigkeit des Apfelbrandes zu einem weichen, harmonischen Mundgfühl.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 10-00X



JAN AMMENSDÖRFER, BAMBERG
SIEGER
STORK COCKTAIL TROPHY 2018

«Bierne»
5 cl XB eXtra Birne
3 cl Zitrone
2 cl Amaretto di Mattia Walcher
1 cl Zucker 2:1
4 cl Sauerbier BFM «La Saison»



LINDA LE, KAWENZMANN, BAMBERG
SIEGERIN
STORK COCKTAIL TROPHY 2017

«CHumbel»
4 cl XK eXtra Kirsch
2 cl Iguaçu Cachaça
3 cl Limettensaft
1 cl Veneziano Bitter
2 cl Thymian-Zitronen-Sirup



HUMBEL XB - WILLIAMS X MOSTBIRNENBRAND
konventionell

Eine Cuvée aus Williams X Mostbirne. Die Williams verführt die Nase mit ihrem betörenden Aroma, die Hochstamm-Mostbirne gibt mit ihrem intensiven, kräftigen Körper die Struktur.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 3-00X



HUMBEL XT MUSCAT BLEU X TRESTERBRAND
konventionell

Das Mixing Destillat aus Trauben! Anstatt zweier Fruchtbrände aus Frucht- und Tresterbrand. Klar wie die Rollen verteilt sind: hervortretende Blumen-Honig und Blütendüfte vom Muscat Bleu, dahinter feine Tresternoten. Am Gaumen gibt der Trester Länge und Struktur, der Muscat Bleu die Fruchtigkeit.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 7-00X



NICO COLIC, KRONENHALLE, ZÜRICH
SIEGER
STORK COCKTAIL TROPHY 2019

«Les Raisins suspendus»
25 ml XT eXtra Traube
35 ml Verjus
30 ml Rauchbier (BFM Bats)
2 gehäufte Barlöffel Honig
4 Sprühstösse Morgentau-Bitter
mit Muskatnuss gepudert.

Humbel Stork-Trophy



Stork Cocktail Trophy in der Humbel Spezialitätenbrennerei.



MORELLINO KIRSCHLIKÖR | NICOLA COLIC @ HUMBEL STORK TROPHY konventionell

Gewinner der dritten Stork-Trophy Nicola Čolić übersetzt den Maraschino in die Schweiz und verwendet für seinen Morellino die Schattenmorelle. Gleichsam eine Sauerkirsche, jedoch etwas kräftiger, dunkler und weniger parfümiert als die kroatische Maraska-Kirsche. So kommt der Morellino als tragende Komponente in Cocktails wie dem Brandy Crusta oder Last Word zum Einsatz. In der Nase Steinton, frische Kirschkonfitüre, weisse Mandeln und Schwarztee. Am Gaumen weich samtiger Körper, Kompott, Marzipan und angenehmes, volles Mundgefühl. Mehr Informationen und Ideen unter www.morellino.ch.

50cl, 35% Vol. · Art.Nr. 9-502



FALERNUM APFEL-QUITTE BIO | ANTHONY KUNZ @ HUMBEL STORK TROPHY

Stork-Trophy Gewinner Anthony Kunz interpretiert den karibischen Falernum auf Schweizer Art: Die Basis bildet ein charaktervoller Gravensteiner Apfelbrand, dessen frische Säure und ausgeprägte Frucht perfekt mit feinem Quittensirup harmonieren. Zimt, Nelke und Ingwer verleihen Wärme, Tiefe und eine würzige Frische. Vielseitig einsetzbar, von spritzigen Aperitifs bis zu wärmenden Signature-Cocktails.

50cl, 35% Vol. · Art.Nr. 10-1252bio

Deutscher Weinbrand

Die Kategorie Weinbrand ist im Absatz in Deutschland dreimal so groß wie Gin*. Obwohl oder vielleicht auch gerade weil es sich um eine der traditionsreichsten Spirituosen Deutschlands handelt, sind neue Produkte und Innovation äußerst selten. Bereits 1588 gründete sich in Breslau die Berufszunft der deutschen Weinbrenner. Es steht jedoch nicht fest, ob sie ihren Weinbrand als Genussmittel oder zur medizinischen Verwendung destillierten. Wahrscheinlich bedingt das eine das andere. Im 19 Jhd. wurde er als „Kognak“ verkauft, weil die Benchmark der gute Cognac aus der Charente war. Der Versailler Vertrag war auch ein frühes Stück Markenrecht und band den „echten Cognac“ an die französische Anbauregion. Ersonnen wurde der Begriff Weinbrand von Hugo Asbach schon 1907, er setzte sich nach Versailles durch und wurde schließlich 1930 in das deutsche Weingesetz aufgenommen. Im Rausch der Goldenen Zwanziger Jahre erlebte deutscher Weinbrand seine Blüte mit Hunderten regionalen Brennern. Wirtschaftskrise und der Zweite Weltkrieg schrumpften das Angebot. Obwohl das Handwerk gelernt und der Konsum zu Zeiten des Wirtschaftswunders wieder enorm hoch war, wurde die große Vielfalt der zwanziger Jahre nie wieder erreicht. Es kristallisierten sich große Marken heraus, die mehr oder weniger bis heute bestehen. Wir freuen uns, dass Artwerk die deutsche Weinbrand-Kultur aufgreift und der Kategorie frischen Wind einhaucht.



TROLLINGER BIO WEINBRAND | JAN AMMENSDÖRFER @ HUMBEL STORK TROPHY

Jan Ammensdörfer aus Bamberg ist der zweite Gewinner der Humbel-Stork-Trophy. Als Preis durfte er bei Humbel eine Spirituose selbst produzieren. Der waschechte Schwabe widmete sich der einzigen autochthonen Rebsorte Schwabens, welche nicht gegensätzlicher diskutiert werden könnte. Uns überzeugt ein fruchtig-eleganter Rotweinduft und eine feine Holznote in der Nase. Am Gaumen mit viel Druck und weichem Abgang.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-223bio



ARTWERK BIO BRANDY

Bei 30 Grad im Vakuum destilliert, entfalten sich junge, fruchtige Noten von aromatischen Trauben und Rosinen. Dazu getrocknete Früchte und etwas in positivem Sinne anregend, Fruchtigmostiges. Zum Abschluss etwas Holz und Vanille. Altbewährt im Schwenkglas, epochal im empfehlenswerten Brandy Crusta oder einfach mit Ginger Beer aufgegossen.

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-224bio

*Quelle: IWSR

Pinard Cognac

Bio seit 1969

Jean-Baptiste Pinard betreibt in fünfter Generation einen Betrieb in Foussignac mit 40 Hektar Land. Drei Viertel davon sind in der Anbauzone »Fin Bois« mit Reben bestockt. Großvater Pinard hat den Betrieb schon 1969 auf Bio umgestellt. Sein Enkel kann deshalb noch heute Bio-XO-Jahrgänge 1979 und 1990 zum Verkosten anbieten. Ein Cognac, der einmal groß und gut herauskommen soll, muss aber schon in jungen Jahren überzeugen. Und weil er das bei Pinard tut, kann er bei der VS mit drei Jahren und der VSOP mit sechs Jahren Fassruhe auf das Abrunden mit Zucker verzichten.



Jean-Baptiste Pinard, Foussignac, Frankreich.



Die Zwiebel auf dem traditionellen Cognac Brennhafen.



Domaine de la Tour Vert in Foussignac.



Luis Humbel in der Cognac-Brennerei bei Jean-Baptiste Pinard.



PINARD BIO COGNAC VS

Der Cognac VS, von Jean-Baptiste Pinard aus biologischen Weinen eigener Produktion destilliert und während drei Jahren in Holzfässern gereift, fasziniert durch ein vielschichtiges Bouquet, das an kandierte Früchte und Karamell erinnert. Trotz seiner Jugend bietet er vollen Trinkgenuss.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-201bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-202bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 7-205bio Sonderbestellartikel



PINARD BIO COGNAC VSOP 6 JAHRE

Ein Cognac, welcher mit sehr fruchtigen Aromen aufwartet (Grapefruit, Bananen und Rosinen). Die Holzaromen sind schön eingebunden und heben all diese Aromen hervor. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Vielschichtig, weich und doch elegant. Wunderbar!

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-203bio

Pinard Cognac XO 15 & 30 ans



PINARD BIO COGNAC XO 15 ANS KARAFFE

Wunderschön ausbalanciert bewahrt der XO 15 ans die feinen fruchtigen Aromen für die Pinrads Cognacs so geschätzt werden. Darauf folgen feine reife Noten von Honig, Rosinen, Vanille und Caramel. Ein tolles Produkt voller Spannung.

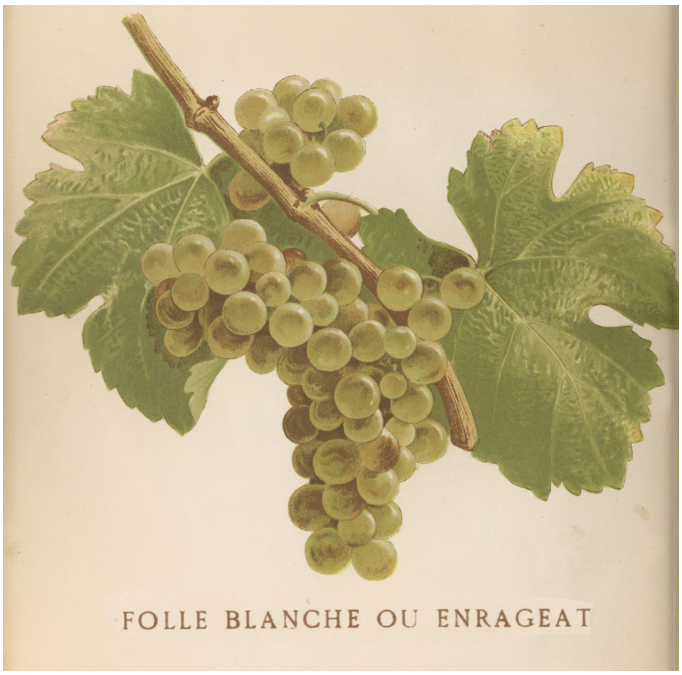
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-2081bio



PINARD BIO COGNAC XO 30 ANS

Ein 30 jähriges, biozertifiziertes Destillat ist eine echte Rarität. Es duftet nach Malz und Zwetschgen-Kompott. Kräftige Aromen von Rosinen gepaart mit einer angenehmen Süße kommen ebenso zum Zug. Ein perfekt ausgewogener, ja sagen wir ruhig »bombastischer« Brand!

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-207bio





PINARD BIO COGNAC FOLLE BLANCHE XO

Der Cognac XO Folle Blanche besticht in der Nase durch seinen feinen, beinahe samtig anmutenden Geruch, welcher an Vanille, Schokolade, gedörrten Pflaumen und Rosinen erinnert. Am Gaumen entfaltet sich das gehaltvolle, komplexe und intensive Bouquet mit schön eingebundener Holznote und einem eleganten langen Abgang.
Auf 1.000 Flaschen limitiert.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-2061bio Sonderbestellartikel



PINARD BIO PINEAU DES CHARENTES BLANC

Eine Mischung aus Cognac und Traubensaft mit 17 Volumenprozent Alkohol. Das Bouquet erinnert an Waldhonig und Melasse, der Geschmack an Sherry und Mandarine. Der süffige süß-saure Abgang erzeugt eine Frische und gibt Sommerlaune. Unbedingt kühl servieren!

75cl, 17% Vol. · Art.Nr. 7-210bio

AUTORI della GRAPPA

»Il cuore buono della Grappa biologica«

Qualitativ herausragende Produkte sind der Anspruch der Autori della Grappa Kollektion. Die Kollektion verknüpft die hervorragenden Kontakte von Riegel Bioweine mit der Brennerkompetenz von Lorenz Humbel. Teils bekannte Winzer aus dem Riegel Sortiment liefern den Brennstoff für die Grappe. Gebrannt, ausgebaut und abgefüllt wird von bewährten Bio Brennerkollegen wie beispielsweise den Fratelli Rovero oder Alfons Walcher. Aufgenommen wird jedoch nur, was den strengen Spitzenbrenner Lorenz Humbel voll und ganz überzeugt. Konsequenterweise besteht die erste Auswahl auch aus sortenreinen (Monovitigno) Jahrgangs-Grappe.



‘AUTORI DELLA GRAPPA‘ BIO MOSCATO TORELLI/ ROVERO

Die Trester von Mario Torelli’s Moscato d’Asti sind der Brennstoff für den Moscato der Autori Kollektion. Die subtilen Aromen der Muskattrester prägen das Destillat. Es erinnert intensiv an diverse gelbe Früchte etwas Honig und eine feine Würze. Technisch auf hohem Niveau gebrannt überzeugt auch der Mund: aromatisch, weich und lang anhaltend.

50cl, 41% Vol. · Art.Nr. 7-601bio



‘AUTORI DELLA GRAPPA‘ BIO NEBBIOLO ERBALUNA/ ROVERO

Die Fratelli Rovero brennen die Nebbiolo Trester vom hochgeschätzten Barolowinzer Erabluna für die Autori Kollektion. Das Produkt überzeugt mit warmen, würzigen Noten und mundfüllendem, langem Abgang.

50cl, 41% Vol. · Art.Nr. 7-602bio



‘AUTORI DELLA GRAPPA‘ BIO PROSECCO FASOLI/ MAROLO

Das neue Produkt in der Autori Serie stammt von renommierten Protagonisten, dem Bioweinpionier und langjährigem Riegel-Partner Fasoli und der Distilleria Santa Teresa, besser bekannt als Marolo. Fasoli presste seine Prosecco Trauben nicht ganz aus, Marolo lud die Trester zur definierten Zeit und brannte diese verspielte Bio Grappa daraus: einladend, aromatisch, klar und fruchtig-floral mit sanften Noten von weißen Blüten und passendem Hefeton. Am Gaumen Frucht, druckvoll, mit hefebetontem Mittelteil und floralem, langem Nachhall.

50cl, 41% Vol. · Art.Nr. 7-603bio



‘AUTORI DELLA GRAPPA‘ BIO BARBERA AFFINATA ROVERO/ ROVERO

Für den Barbera Affinata der Autori Kollektion bedienen sich die Rovero’s ihrer eigenen Trester. Dass hier alles genau abgestimmt wird, schmeckt man: Reich und intensiv verbinden sich Aromen von Dörrobst, Honig und Brioche mit einer angenehmen Holz- und Vanillenote aus dem Barrique. Im Mund ausbalanciert, tief und samtig.

50cl, 41% Vol. · Art.Nr. 7-605bio

‘AUTORI DELLA GRAPPA‘ BIO RISERVA CHARDONNAY E PINOT GRIGIO LA VIS/ WALCHER

Die neue Riserva der Autori della Grappa Serie basiert auf einer Kooperation innerhalb der autonomen Region Trentino-Südtirol. Chardonnay und Pinot Grigio Trester des Jahrgangs 2019 von der Cantina La Vis e Valle di Cembra, Lavis, Trentino. Destilliert und 30 Monate im First Fill Chardonnay-Barrique gereift bei Theodor Walcher in Eppan, Südtirol. In der Nase reife gelbe Früchte und typisch weinig-vanillige Noten aus dem Chardonnay Fass. Am Gaumen cremig und elegant, mit dezenter Süße aus dem Barrique und rundem, langem Abgang.

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-608bio

HUMBEL GRAPPE À WANNAZ MARC BIOLOGIQUE 13 ANS

BIOSUISSE

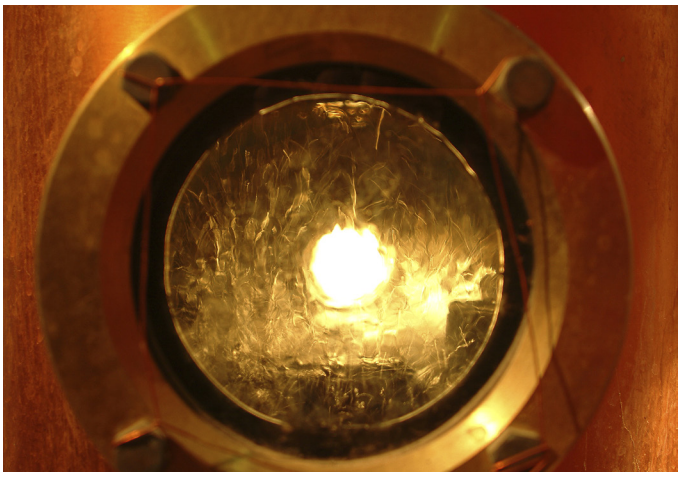
Ein Marc aus den Rebbergen des UNESCO-Welterbes Lavaux. Ja, genau dort, wo Sie im IC Bern-Lausanne aus dem Tunnel rauskommen und das atemberaubende Panorama von Rebbergen, See und Bergen bewundern. In der Nase klare, schön fruchtige Trester- und Traubennoten, süßlich und leicht kernig. Am Gaumen sind die Trester- und Holzfassaromen rund und stimmig.
Limitiert auf 759 Flaschen.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-407bio

Rovero Grappa

Rovero

Leidenschaftlicher Grappabrenner und exzellenter Winzer. Der Hof der Roveros ist schon fast ein kleines Dorf. Um eine kleine Piazza gruppieren sich die Wohnhäuser der Familienmitglieder, der Weinkeller, die Brennerei und eine nette Probierstube. Hier leben und arbeiten mehrere Generationen gemeinsam. Neben dem Wein bauen Roveros die geschätzten piemonteser Haselnüsse an und halten Bienen. Im kleinen Bio Restaurant verwöhnen sie ihre Gäste mit piemonteser Spezialitäten. Mit einer Übernachtung im B&B erlebt man das echte Piemont.





Roveros Grappabrennerei



BIO GRAPPA BIANCA DEL CONTADINO

Bodenständige Grappa bianca mit typischer Tresternote und fruchtig-floralen Noten.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-401bio
50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 7-402bio



ROVERO BIO GRAPPA DI BARBERA

Sauberer, ausgewogener Tresterbrand aus der beliebten und bekannten Piemonteser Barbera Traube. In der Nase dunkle, würzige Noten, im Mund typisch hefig.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-502bio



Claudio Rovero



Die nächste Generation: Enrico Rovero mit seinen Drillingen.



ROVERO BIO GRAPPA DI MOSCATO AFFINATA

Der aromatische Moscato gibt ganz fein und subtil den Ton an, dezente Holz- und Vanillenoten aus der Fasslagerung bilden den Rahmen. Im Mund zart und elegant, ein klasse Grappa!

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-504bio



ROVERO BIO GRAPPA DI BRACHETTO

Ein abgefahrenes Produkt für Kenner aus der roten Süßweinsorte Brachetto. So fruchtig und verspielt, dass man glaubt, eine weiße aromatische Rebsorte im Glas zu haben. Von einer langen, tiefen Tresternote abgerundet.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-503bio



ROVERO BIO GRAPPA IL MILIN 1999

So vielfältig rund und ausgewogen, dass man sich geschmacklich in einer neuen Welt zwischen Cognac und Grappa bewegt. Beeindruckend, wie sich die Cuvée aus Barbera und Grignolino in der 10-jährigen Fasslagerung entwickelt.

.50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 7-505bio

Eierlikör

Kikeri Kirsch: Humbel interpretiert Eierlikör

Es brauchte viel Gegacker und häufiges Schnabulieren, bis er vollbracht war: der Kikeri Kirsch, ein Eierlikör mit Kirsch statt Cognac. Vor allem die Humbel-Kunden in Deutschland verlangten nach diesem Produkt. Auch die Firma Hosberg, Bio-Eier-Spezialist in Rüti im Zürcher Oberland, drängte als Projekt-Partner auf eine Umsetzung. Zu Recht, denn das Resultat überzeugt. Humbel steuert zum Kikeri Kirsch den passenden Bio-Kirsch bei, Hosberg die biologischen Eier, sodass die strengen Richtlinien von Bio Suisse erfüllt sind. Zum guten Ton des Kikeri Kirsch gehört auch, dass keine Farb- und Aromastoffe, Stabilisatoren und kein Eipulver verwendet werden. Das Mischen der Zutaten übernimmt Hosberg. Verarbeitet werden Kirsch, Eigelb und Zucker, dazu echte Bourbon-Vanille aus Madagaskar, alles in bester Bio-Qualität. Bei Humbel in Stetten werden die Flaschen abgefüllt, etikettiert und verpackt.

BEST OF BIO spirits 2022



NATIONALE EDELBRANDPRÄMIERUNG · DistiSuisse 2021/22 · CONCOURS NATIONAL D'EAUX-DE-VIE

HUMBEL KIKERI KIRSCH BIO EIERLIKÖR

BIOSUISSE

Le dernier cri! Der klassische Eierlikör, interpretiert von Humbel. Der Kirsch, dezent und doch präsent, mit etwas Bourbon-Vanille angereichert, verleiht der geschmeidigen Leckerei Pfiff. Die Eier stammen von glücklichen Hühnern aus Bio-Produktion. So schmeckt es gleich doppelt

Goldmedaille DistiSuisse 2021.
Ausgezeichnet von BEST OF BIO spirits 2022.

35cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-102bio





ACH DU GUTES EI HUMBEL SCHWEIZER BIO EIERLIKÖR

Sauberes Weizenfeindestillat (Wodka), Eigelb, Vanilleextrakt und Zucker verschmelzen zum klassischen Eierlikör. Üppig, cremig und anregend zugleich findet diese Kombination verständlicherweise seit Jahrhunderten ihre Liebhaber. 100% Bio machen hier nicht nur geschmacklich den Unterschied.

35cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-104bio
5l, 16% Vol. · Art.Nr. 10-1055bio

Auch Emma vom Lindenhof in Stetten, die Ur-Ur-Ur-Urenkelin von Frida, legt Eier für den famosen Kikeri Kirsch.



MOUNTAIN CREAM BIO CREMA DI NOCCIOLA

Haselnüsse wachsen in den Bergen bis auf ca. 1.800m Seehöhe. Die Milchwirtschaft prägt traditionell das Landschaftsbild vieler Bergregionen. Wie in der Landschaft verbinden sich Haselnüsse und Milch in diesem cremigen Likör zu einem harmonischen und vollmundigen Geschmackserlebnis. Intensive Haselnussaromatik, voluminös-cremiger Körper und ein ehrlicher, wärmender Abgang.

50cl, 17% Vol. · Art.Nr. 10-129bio



MOUNTAIN CREAM BIO CREMA DI PISTACCHIO

Pistazien wachsen in trockenen bergigen Regionen. Auch die Milchwirtschaft prägt das Landschaftsbild vieler Bergregionen. Pistazien und Milch zu einem cremigen Likör verrührt bilden ein vollmundiges und abwechslungsreiches Geschmackserlebnis. Vielschichtige Pistazienaromatik, die sich am Gaumen fortsetzt und eine raffinierte Verbindung mit der Milch eingeht. Ehrlich und wärmend im Abgang.

50cl, 17% Vol. · Art.Nr. 10-130bio



BIOSTILLA „NOCCIOLA“ HASELNUSS LIKÖR

Geröstete italienische Bio Haselnüsse geben dem Likör alles, was in ihnen steckt. Typische Haselnussnoten gepaart mit feinen Röstaromen, eine fies-verführerische Kombination. Mit vergleichsweise wenig Zucker, dafür aber auf 28% vol abgestimmt, ist auch am Gaumen viel geboten.

50cl, 28% Vol. · Art.Nr. 10-127bio
20cl, 28% Vol. · Art.Nr. 10-127.2bio





Limoncello





BIOSTILLA »HOLLER« HOLUNDERBLÜTENLIKÖR

Der bezaubernde Frühlingsduft von Holunderblüten in einem Likör gefangen. Zart, fein und fast schon betörend wie die Blüte des Holunders duftend, im Mund mit feinem Spiel aus Süße und einem Hauch Zitrus. Pur, auf Eis oder mit Prosecco als Holler-Spritz.

50cl, 17% Vol. · Art.Nr. 10-123bio



BIOSTILLA LIMONCELLO FIOR DI LIMONE

Jetzt auch „in Farbe“. Für den idealen Limoncello- Spritz und passend zum Low ABV (Alcohol by Volume) Trend ist er mit 15% vol. statt 25% vol. eingestimmt. Was am Alkohol gespart wird, geht in den Inhalt und wir bieten die Flasche mit 70cl zum gleichen Preis wie die 50cl an.

70cl, 15% Vol. · Art.Nr. 10-128bio



BIOSTILLA ANIMA DI LIMONE LIMONCELLO ALKOHOLFREI

Genauso gelungen wie das Original: Frische, fruchtige Zitronenaromatik, die sich am Gaumen fortsetzt. Sommerlich leicht und unbeschwert. Ideal zum auf-spritzen mit Tonic, alkoholfreiem Sekt oder Soda.

50cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-1280bio



BIOSTILLA LIMONCELLO

Wie beim Wein sitzen auch in der Zitrone die meisten Aromen in der Schale. Umso wichtiger ist daher die Verarbeitung von unbehandelten Bio Zitronen(schalen) von höchster Qualität. Die puren Fruchtaromen entführen uns in eine warme Sommernacht im Herzen Italiens. Anstatt ausschließlich mit Zucker rundet Theodor Walcher seinen Limoncello mit etwas bio Zitronensaft ab. So erhält sein Limoncello einen gewissen Körper, was ihn einzigartig macht. Pur, auf Eis oder im Zitronenkuchen; 1 cl Limoncello mit Sekt oder Prosecco gemischt ergeben einen fruchtig frischen Aperitif.

Ausgezeichnet von BEST OF BIO spirits 2022.

50cl, 25% Vol. · Art.Nr. 10-122bio
20cl, 25% Vol. · Art.Nr. 10-122.2bio



BIOSTILLA ARANCELLO

Herrlich fruchtige Blutorangen-Aromatik, die nicht schöner sein könnte. Abgerundet durch ein frisches Süße-Säure-Spiel. Hergestellt aus vollreifen sizilianischen Bio-Blutorangen.

50cl, 25% Vol. · Art.Nr. 10-124bio
20cl, 25% Vol. · Art.Nr. 10-124.2bio



ORANGEAU LIQUEUR D'ORANGES SANGUINES BIOLOGIQUES

Herb-fruchtig-frisch, rot-orange-grün. Die betörend vielschichtige Aromatik sizilianischer Blutorangen(-schalen) gefangen in einem Likör. Ein „must have" für die Margarita und den Cosmopolitan. Klassisch zu Crêpe Suzette, im Kuchen und auf Eiscreme. Pur auf Eis, oder mit Tonic aufgegossen ein Schluck Sommer.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-126bio

Amaretto, Vieille Prune, Kaffee



BIO AMARETTO DI MATTIA WALCHER

Mattia Walcher produziert seinen Amaretto nach dem überlieferten Originalrezept und stellt außer dem Bittermandelöl Extrakte aus Bio Vanille (Madagaskar) und Bio Cacao (Peru) selbst her. Das Ergebnis ist ein Amaretto wie er vielleicht wirklich in der guten alten Zeit vor den künstlichen Aromen geschmeckt hat: natürliche, feine Mandelnoten, zarte Vanille und eine pikante, an Zimt erinnernde Würze. Üblicherweise ist Amaretto im Mund einfach nur süß, hier findet sich das Aromenspiel wieder und verleiht dem Ganzen einen Körper. Ein Produkt, das dem Amaretto Sour eine subtile Aromatik verleiht und pur im Caffè oder Tiramisu viele Liebhaber finden wird.

70cl, 28% Vol. · Art.Nr. 10-110bio
5l, 28% Vol. · Art.Nr. 10-115bio



HUMBEL BIO VIEILLE PRUNE

Die Vieille Prune, in der Schweiz auch liebevoll „alti Zwetschge“ genannt, wird im Eichenfass ausgebaut und ist wenig gezuckert. Ein Pflümli aus bestem Schweizer Brenngut liefert die feinen Aromen, die einjährige Fassruhe die komplexe Grundstruktur. Ausgewogen im Duft nach Dörrpflaumen, Kokosnuss und Marzipan, intensiv im Geschmack nach Rosinen und einem Hauch Mokka.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-1321bio



BIOSTILLA ‚COFFEE‘ LIQUORE AL CAFFÈ

Intensives an die Kaffeekirsche erinnerndes Kaffeearoma, gefolgt von Röst-, Schokoladen- und Trockenfruchtnoten. Am Gaumen vollmundig, intensiv und einhüllend. Im Espresso Martini verbindet er die Komponenten, hebt die Kaffeenote und unterstützt eine feine, cremige Schaumkrone.

50cl, 15% Vol. · Art.Nr. 10-131bio

RICETTA ORIGINALE

AMERICANO



APERITIVO AMERICANO ROVERO

Aperitifkultur aus dem 19 Jhd. aus Roveros piemonteser Rezept Archiv. Dichter, weiniger Aperitif im Stile eines Wermuts auf Grignolino d'Asti Basis. Vielschichtig, dicht und herrlich anregend! Anstatt dem Wermut ist hier das Bitterkraut „Camedrio alpino" prägend, welches heutzutage meist nur noch in Amari oder Bitter eingesetzt wird. Einfach mit Tonic Water oder Prosecco aufspritzen (2:1). Negroni Lovers nutzen ihn als Milano-Torino und geben 1:2 Gin dazu. Köstlich!

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-218bio

Aperitif: Veneziano & Venezero





VENEZIANO BIO APERITIVO SPRITZ

Spritz und mehr in Bio Qualität ohne künstliche Aromen und Farbe. Grundlage ist dieser Aperitif mit dem typischen fruchtig-bitterem Spiel von Kräutern, Wurzeln und Bitterorangen.
Abwechslungsreich und anregend-aromatisch, ein belebender, hochklassiger Aperitif!

70cl, 15% Vol. · Art.Nr. 10-206bio

VENEZIANO BIO SPRITZ RTD 20L



Fertig gemischter und Carbonisierter Spritz
im 20L KEG mit Innenbeutel
20l, 8% Vol. · Art.Nr. keg27200bio

VENEZIANO KARTONSTECKER

Für einfache Zweitplatzierungen zum Einstecken in einen aufgeschnittenen 6er Karton.
Art.Nr. W10-206.7

Abbildungen Werbemittel ab Seite 82

VENEZRERO BIO APERITIVO SPRITZ

Erwachsen genießen ohne wenn und aber! Das alkoholfreie Pendant zum Veneziano ist geschmacklich beeindruckend nah am Original. Fruchtige, florale Noten von Blutorange, Grapefruit und Holunderblüte verbinden sich mit würzigem, bitter-anregendem Wermut, Enzian und Chiretta-Kraut. Mit alkoholfreiem Sekt oder Tonic Water gespritzt, ein anregender, prickelnder Aperitif ohne Verzicht.

70cl, 0,0% Vol. · Art.Nr. 10-204bio

VENEZERO DISPLAY 54 FLASCHEN EIGENAUFBAU

Verkaufsdisplay ausgestattet mit 54 Flaschen: 27 Fl. auf 2 Lagen.
Art.Nr. D10-204.2

VENEZERO KARTONSTECKER

Für einfache Zweitplatzierungen zum Einstecken in einen aufgeschnittenen 6er Karton.
Art.Nr. W10-204.3

Abbildungen Werbemittel ab Seite 82

VENEZIANO

Veneziano Spritz

Eis
1 Teil Veneziano
2 Teile Prosecco
1 Spritzer Sprudel
Orangenscheibe





Venezero Spritz

Eiswürfel
1 Teil Venezero
2 Teile alkoholfreier Sekt
1 Spritzer Tonic Water
Orangenscheibe

VENEZERO

ALKOHOLFREI

Venezero Tonic

Eis
1 Teil Venezero
1,5 Teile Tonicwater
Orangenzeste



Aperitif mit und ohne Alkohol: Paradiso



PARADISO BIO APERITIVO SPRITZ

Abwechslung für die Spritz Karte. Prägnante, herb-fruchtige Noten von Pink Grapefruit, dezente Noten von Mango und Maracuja kombiniert mit erfrischend-herben Bitterkräutern. Mit Prosecco oder Tonic aufgegossen eine lohnende Spritz Alternative, bei der am Gaumen viel passiert.

75cl, 15% Vol. · Art.Nr. 10-205bio

PARADISO KARTONSTECKERR

Für einfache Zweitplatzierungen zum Einstecken in einen aufgeschnittenen 6er Karton. Art.Nr. W10-2053

Abbildungen Werbemittel ab Seite 82

PARADISO PERDUTO BIO APERITIVO SPRITZ ALKOHOLFREI

Etwas zarter als das alkoholische Original aber nicht minder überzeugend. Herb-fruchtige Noten von Pink Grapefruit mit einem Tick Ananas und Mango. Verbunden durch dezente, erfrischende Bitterkräuter im Abgang. Mit alkoholfreiem Sekt oder Tonic aufgegossen eine Alternative, die im alkoholfreien Aperitif-Segment und auf der Spritz-Karte für Abwechslung sorgt.

75cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-203bio

PARADISO
SPRITZ



PARADISO
SPRITZ

1 Teil Paradiso
2 Teile Prosecco
1 Spritzer prickelndes Wasser

Grapefruitscheibe
Eiswürfel



PARADISO
perduto SPRITZ
ALKOHOLFREI

1 Teil Paradiso
2 Teile Tonic Water
1 Spritzer prickelndes Wasser

Grapefruitscheibe
Eiswürfel

Alkoholfrei: Edition Dunkel (für kreative BartenderInnen)

Jo Dunkels alkoholfreie Destillate sind keine crowd pleaser oder alkoholfreie Derivate bestehender Kategorien, sondern eigenständige, komplexe und aromengetriebene Destillate auf Wasserbasis. Sie entstehen allen voran durch die riesengroße Neugier und den Pioniergeist Jo Dunkels. Die Wiesen und Wälder der Graubündner Berge sind sowohl Inspirationsquelle und Namensgeber (Tsche Tscha) als auch die ersten Rohstofflieferanten für seine Ideen, welche er in der zur Brennerei umgebauten Waschküche umsetzt. Bei der finalen Produktion stehen Bioqualität und die zertifizierte Wildsammlung der Rohstoffe im Fokus. Alle Flaschen werden von Hand abgefüllt und haben bei den Craft Spirits Awards Berlin bereits diverse Preise gewonnen.







Tsche Tscha Tonic

3 cl TscheTscha
1,5 cl Rosmarin-Sirup
1 cl Verjus
Garnish: Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig
Alle Zutaten kalt rühren und mit ca. 10 cl Aqua Monaco Organic Tonic aufgießen.











BIO EDITION DUNKEL LAIN & FÜM

Wer alkoholfrei was erleben möchte, ist hier richtig! Frische Tannennadeln, würziger Wermut, duftige Blüten von Holunder, Mädesüß, Lavendel und Schafgarbe gepaart mit fruchtigen Vogelbeeren, geröstetem Löwenzahn und geräucherten Farnen. Klingt wild, schmeckt auch wild und kitzelt Gaumen und Geist. Eine riesige Spielwiese für kreative BartenderInnen, aber auch einfach mit Tonic, Grapefruit- oder Blutorangenlimonade aufgegossen ein Erlebnis.

50cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-231bio
25cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-231-2bio



BIO EDITION DUNKEL STADTBALKON

Basler Stadtbalkone scheinen sehr vielfältig zu sein und inspirierend obendrein. Im alkoholfreien Destillat finden sich typische Küchenkräuter und Gewürze wie Lorbeer, Lavendel und Melisse. Dazu süße Holunderblüten, fruchtige Hagebutten und Vogelbeeren. Angelikawurzel, Fenchel und Hopfen runden das Ganze mit intensiven würzigen Noten ab. Funktioniert sehr gut mit Tonic.

50cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-232bio
25cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-232-2bio



BIO EDITION DUNKEL TSCHE TSCHA

Wie eine Bergwiese nach dem Sommerregen: frisch, grasig, mit vielschichtigen floralen Noten und einem erdig-mineralischen Unterbau. Dicht und komplex. Ein Destillat, das die Essenz alpiner Natur einfängt – pur, unverfälscht, lebendig und eine Hommage an die Kraft intakter Wiesen. Vielfältig einsetzbar – im alkoholfreien Highball oder Shortdrink aber auch als Komplexitäts-Layer in alkoholischen Drinks.

50cl, 0% Vol. · Art.Nr. 0-233bio
25cl, 0% Vol. · Art.Nr. 10-233-2bio

Bitter





BIOSTILLA FERNET

Legendäre italienische Bitterspezialität aus 26 teils unerwarteten Kräutern, Blüten und Wurzeln wie z.B. Bio Safran. Die handwerkliche Herstellung erlaubt den Verzicht auf schönenden Zucker und bringt einen Blumenstrauß kräutrig-erfrischender Noten hervor. Klassisch als Magenaufräumer, aber sicher auch Inspiration für neue Kreationen.

50cl, 38% Vol. · Art.Nr. 10-221bio



BIOSTILLA ‹25 VENTICINQUE› BIO BITTER

Der Name ist Programm: 25 Bio Botanicals geben dem ‚Venticinque' seine tiefe, erfrischend vielfältige und vor allem natürliche Aromatik. Für einen verspielten und tiefgängigen Negroni genauso wie für die Klassiker mit Soda oder Orangensaft.

70cl, 25% Vol. · Art.Nr. 10-216bio



«THE STORK TROPHY» TILMAN RITZ BIO KIRSCH

Gewinner der 4. Stork Trophy, Tilman Ritz aus Würzburg vereint Humbels Bio Kirsch mit 14 auserwählten Kräutern und Wurzeln in CH-Bio-Qualität. Reich an ätherischen Ölen und Bitterstoffen sorgen sie für ein einmaliges Aroma.

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-503

Underberg®

IN BIO

PRÄMIERT SEIT
1846



UNDERBERG BIO

In bewährter und vielfach ausgezeichneter Qualität steht nun mehr Underberg mit dem Bio-Siegel zur Verfügung. Hergestellt aus erlesenen und aromatischen Kräutern aus 43 Ländern, bietet Underberg ausschließlich natürliche und hochwertige Inhaltsstoffe in Bio-Qualität. Underberg Bio ist vegan und glutenfrei. Exklusiv nur in der 20 ml Portionsflasche erhältlich. Ihre Portion well-being!

3x2cl, 44% Vol. · Art.Nr. 10-220bio



AMAROVERO BIO

Der Name ist Programm. Typisch dunkle Amaro-Aromatik: abwechslungsreich erdig, krautig-würzig, gepaart mit Orange, Süßholz und Artischocke. Am Gaumen rund und viskos mit dezenter Süße und eleganter Bitternote. Geschmacklich und optisch mit Mengenpotenzial. Umso schöner, dass die 26 verwendeten Kräuter, Wurzeln, Blätter, Blüten und Früchte aus biologischem Anbau stammen und die Fratelli Rovero ihre Brennerei handwerklich betreiben.

70cl, 25% Vol. · Art.Nr. 10-217bio



AMARO DELLE ALPI BIO SÜDTIROLER ALPENKRÄUTERLIKÖR

Sieben Kräuter von Südtiroler Bio Bergbauernhöfen geben dem Amaro delle Alpi seine harmonisch, frische Kräuterteenote. Feine Gewürze, kräftige Wurzeln und Orangenschalen erweitern das Aromenspektrum um Noten von Lakritz, Eukalyptus und Lavendel und schaffen ein kräftig-kräutriges, balsamisches Mundgefühl. Pur oder auf Eis und Zitrone ein wohltuender Digestif.

50cl, 28% Vol. · Art.Nr. 10-215bio

BIOLOGICO

AUTENTICO

Appiano



AUTENTICO APPIANO BIO VERMOUTH BIANCO

Als Bianco typisch weinig, würzig, fruchtig mit deutlicher Wermutaromatik und zarten Zitrusnoten. Ein spannungsreiches Aromenspiel, das viele Barkeeper zu raffinierten Cocktails inspiriert(e) und seit Jahrhunderten als Aperitif genossen wird. Gehört in jedes ambitionierte Wein- und Spirituosensortiment.

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-2071bio



BEST OF BIO spirits 2022

AUTENTICO APPIANO BIO VERMOUTH ROSSO

Mit dem Rosso wurde der Vermouth in seiner heutigen Form erfunden. Hier gehen das Wermutkraut und die Gewürze eine Liaison mit den fruchtigen Kirsch- und Beerennoten des Rotweins ein. Am Gaumen frisch, fruchtig-vollmundig ohne oxidative Noten. Macht in den großen Klassikern Negroni, Boulevardier und Manhattan besonders viel Spaß.

Ausgezeichnet von BEST OF BIO spirits 2022.

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-2073bio



AUTENTICO APPIANO BIO VERMOUTH DRY

Das Universaltalent der Aperitif- und Cocktailkultur sowie der feinen Küche in Bio Qualität. Südtiroler Bio Weißweine geben ihm ein vielschichtiges Weingerüst, welches das Wermutkraut und die Gewürze elegant umschließt. Frischer und weniger oxidativ ausgebaut als das französische Pendant. Pur auf Eis mit einer Zitronenzeste, mit Tonic oder Prosecco aufgegossen ein herrlicher Aperitif. Must have für den Martini Cocktail, The Vesper und die delikate mediterrane Küche.

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-2072bio

Manhattan

4 cl TOWS Organic Rye Whiskey
2 cl Autentico Bio Vermouth Rosso
1 Dash Angostura
Garnish: Maraschino Kirsche
Alle Zutaten im Rührglas kalt rühren und in Cocktailschale abseihen.





ROVERO BIO VERMOUTH DI TORINO BIANCO

Die Kompetenz des Winzers verbindet sich mit der des Grappa Brenners. Das Ergebnis ist ein eleganter, stilvoller Weinguts-Wermut. Die Kräuter sind sehr dezent eingearbeitet und verbinden sich elegant mit der feinen Zitrus-Aromatik des Chardonnay und der typischen Bittersüß-Note der Chinarinde. Ein sehr subtiler und anregender Aperitif!

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-208bio



ROVERO BIO VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Roveros Rosso ist weniger oxidativ als viele Vertreter dieser Art. Im Glas: ein ganzer Blumenstrauß von Aromen, der von Rosen, Orangenblüten und Zitrusschalen über verschiedene Kräuter und kandierte Früchte bis zu Gewürzen wie Zimt und Kardamom reicht. Im Mund eine anregende Frische. Ein Produkt, das nicht nur pur auf Eis Liebhaber finden wird, sondern auch in den Martinez Finesse bringt.

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-2081bio



CALLISAYA BIO VINO CHINATO DI BARBERA ROSSO

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war »Vino Rosso Chinato« jedem Italienurlauber ein Begriff. Dank des Aperitif Booms kommt auch das Rotwein Pendant zum Vermouth wieder in Mode. Roveros holten das alte Rezept des Großvaters aus dem Schrank und stellen den wahrscheinlich einzigen »vino chinato di Barbera« in Bio Qualität her. Ihren Barbera infusionieren sie mit Chinarinde, Enzian, Rhabarber und Kardamom. Fruchtiger Barbera gibt den würzig-weihnachtlichen Noten ein feines, weiniges Gerüst. Macht ganz einfach mit Tonic aufgegossen richtig Spaß! In Cocktails mit rotem Vermouth eine feine, vielschichtige (und nicht oxidative) Alternative.

75cl, 16% Vol. · Art.Nr. 10-209bio



Anis



BIOSTILLA SAMBUCA

Der Rohstoff macht den Unterschied! Und ist in der Nase sofort präsent: unverwechselbare natürliche ätherisch-frische Sternanis Aromatik. Delikat herausgearbeitet und mit etwas weniger Süße ausgewogen abgerundet. Klassisch mit Kaffeebohne und kurz flambiert serviert.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-202bio



JANOT BIO PASTIS

Traditioneller Pastis de Marseille welcher entsprechend der Originalrezeptur von 1928 hergestellt wird. Basis sind die typischen, erfrischenden Noten von Fenchel,.Anis und Minze verwoben mit der verspielten Würze und Dichte von Süßholz.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 10-201bio



PASTIS TOTAL BIO APÉRITIF ANISÉ

Eine Entwicklung im Zeichen der Freundschaft zwischen den Zürcher Gesellschaften J.B.Labat, Gents Swiss Roots und der Humbel Spezialitätenbrennerei. Wo unser Humbel Attaché Pascal Kählin seine Finger im Spiel hat, entstehen immer vielschichtige Produkte mit viel Druck und Kraft welche den Gast hinter dem Tresen überzeugen. Humbel Destillate von frischem Bronzefenchel, Estragon sowie Szechuanpfeffer und Süssholz sind die Grundzutaten der Schweizer Interpretation des provenzalischen Klassikers, der hier ganz ohne Zucker auskommt.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 10-2014bio



L'ARTÉMISE BIO PASTIS ARTISANAL ARTEZ

Die Armagnac-Brennerei Artez stellt ihren Pastis ausschließlich mittels Mazeration verschiedener Gewürze und Kräuter her. Die prägnantesten sind Anis, Sternanis, Fenchel, Pfefferminze, Salbei, Süßholz und Nelke. Was dadurch in die Flasche kommt, hat uns überzeugt. Die Aromatik ist vielfältig, tief und gut verwoben. Erfrischend ätherische Noten von Anis und Fenchel mit einem interessanten Tick Kraut, gefolgt von Süßholz (Lakritz) und etwas Nelke.

70cl, 45% Vol. · Art.Nr. 10-2012bio



LA MUSE VERTE BIO ABSINTHE ARTISANALE ARTEZ

Vive la Muse verte! Name, Herstellung und Alkoholgrad (68 % Vol.) sind von der Hochzeit des Absinthe zum Ende des 19. Jahrhunderts geprägt. Hier steckt deutlich mehr drin als man erwartet: Das Wermutkraut wird selbst kultiviert, dazu kommt echte Edelraute (Genepi), Ysop, Süßholz, Beifuß, Anis, Salbei, Nelke, Zitronenmelisse und Fenchel. Ausschließlich mittels Kaltmazeration hergestellt. Sehr kräftige, abwechslungsreiche und tiefgründige Absinthe-Aromatik. OHNE Zuckerzusatz und Farbstoffe. Mit Mainland Whisky als Sazerac, pur mit Wasser, bei Bedarf auch mit Würfelzucker.

70cl, 68% Vol. · Art.Nr. 10-2013bio

The Beauty & The Beast Organic Gin





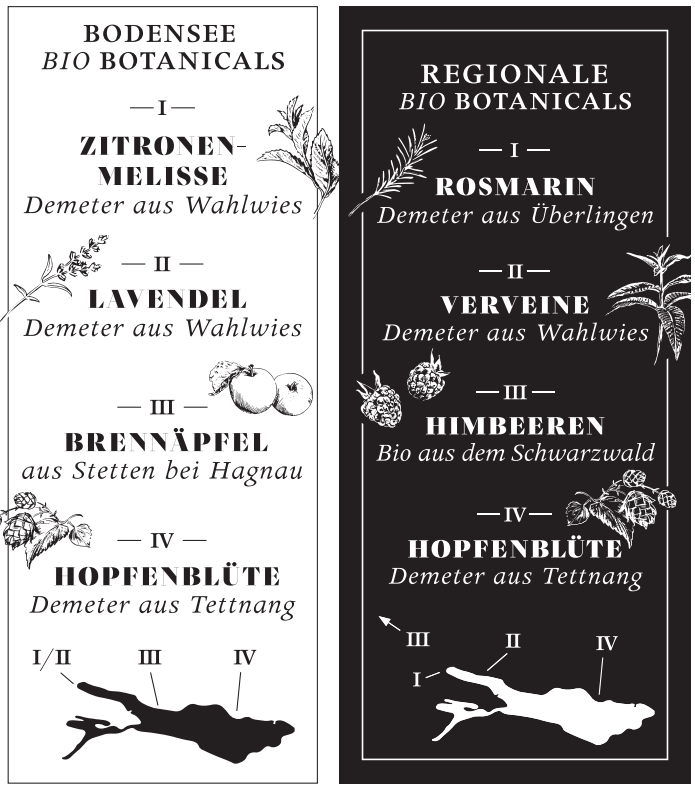
Ute Lindenmayer von der Demeter Gärtnerei des Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf Wahlwies im Lavendel- und Zitronenmelissefeld



Thomas Auer in seiner Kleinbrennerei BAN in Nenzingen

Der Bodensee in und auf der Flasche

Nicht nur regionales Handwerk zeichnet diesen Gin aus, auch die prägenden Bio Botanicals stammen vom Ufer des Bodensees: Zitronenmelisse und Lavendel (Demeter) aus Wahlwies, Äpfel (Bio) aus Stetten und Hopfenblüten (Demeter) aus Tettnang. Alle weiteren Botanicals stammen zu 100% aus biologischem Anbau. Kurze Wege zum handwerklich arbeitenden Thomas Auer, BAN – Brennerei Auer Nenzingen sorgen für eine schnelle Verarbeitung und bringen die ganze Intensität der ätherischen Öle der hochwertigen Zutaten in die Flasche. Abgefüllt wird ebenfalls in Nenzingen, fast mit Seeblick. Die Liebe zum Detail zeigt sich auch von außen. Ein handgezeichnetes Bodensee-Panorama prägt das Etikett der schmückenden Flasche. „The Beauty“ trägt den Bodensee also in vielem mehr als nur im Namen.





Frisch geschnittener Demeter Rosmarin vom Andreashof Überlingen

Bio Botanicals vom Ufer des Bodensees



THE BEAUTY ORGANIC GIN

Unser wunderschöner Bodensee in und auf der Flasche! Erfrischend filigranes Spiel von Wacholder, Zitronenmelisse und Orange gefolgt von würziger Hopfenblüte und Lavendel. Mit viel Kraft und Textur wie sie nur in kleinen Betrieben gelingen. Ideal für schöne Sommer Gin&Tonics. Zitronenmelisse, Lavendel, Äpfel und Hopfenblüten stammen von landwirtschaftlichen Demeter und Bio Betrieben von den Ufern des Bodensees.

Zusammensetzung: Wacholder, Koriander, Zitronen und Orangenschalen, Zitronenmelisse, Lavendel, Apfel, Hopfenblüte, Angelikawurzel und Anis.

50cl, 42% Vol. · Art.Nr.10-010bio
The Beauty Organic Gin im Geschenkkarton Art.Nr.10-010bioGK

THE BEAST ORGANIC GIN

Die dunkle Seite der Macht. Wacholder, doppelt destilliert, Rosmarin und Zitronenverbene prägen das Destillat. Himbeeren und Hopfen geben Frucht und Körper, Veilchenwurzel und Pappelknospen unterstützen die Würze. Wie nach einem Sommergewitter ist man nach einem Gin & Tonic von Kopf bis Fuß erfrischt. Rosmarin, Zitronenverbene und Hopfen stammen von Demeter Betrieben vom Bodensee, die Bio Himbeeren aus dem Schwarzwald. Probieren lohnt!

Zusammensetzung: Wacholder, Rosmarin, Verveine, Himbeeren, Hopfenblüte, Veilchenwurzel, Pappelknospe.

50cl, 42% Vol. · Art.Nr.10-011bio
The Beast Organic Gin im Geschenkkarton Art.Nr.10-011bioGK

THE BEAUTY FREE ALKOHOLFREIES DESTILLAT

Das herb, würzig, fruchtig alkoholfreie Destillat mit Noten von Wacholder, Zitronenmelisse, Orange und Lavendel. Mit Tonic Water aufgegossen und Orangenzeste garniert, die Basis für einen abwechslungsreichen, erwachsenen Genuss mit echtem, trockenem G&T Feeling ohne Alkohol. Die alkoholfreie Variante unseres Beauty Gin bringt den See in in die Flasche!

Zusammensetzung: Wacholder, Zitronenmelisse, Lavendel, Äpfel, Orange.

50cl, 0,0% Vol. · Art.Nr.10-012bio



Clouds Bio Gin

»New Western Gin« vom Feinsten

Humbels Brennkessel haben mit Kirschen wie Seppetoni, Rote Lauber, Rüebli oder cubanischer Bio Melasse einiges erlebt. Thymian, Salbei und Koriander sind ihnen bis dato noch nicht untergekommen. Dass es soweit kam ist Andreas Kloke, damals Barmanager in der Clouds Bar in Zürich zu verdanken. Für seinen Hausgin stellten wir ihm eine Bedingung: etwas Kirsch muss mit rein! Die nicht ernst gemeinte Bedingung hat zu einem Resultat geführt, das nicht nur uns verblüffte, sondern dem Clouds Gin auch den Titel »Edelbrand des Jahres« 2013/14 an der Distisuisse einbrachte. Mit vielen weiteren Prämierungen, guter Presse und einer regelrechten Fangemeinde, ist der Clouds Gin heute über Deutschland und die Schweiz hinaus bekannt und begehrt.





Andreas Kloke
Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel Maritim in Magdeburg. Via Wolfsburg - Köln kam er nach Zürich, wo er 2011 als Barmanager ins Clouds geholt wurde. Jetzt betreibt er die 4 Tiere Bar Zürich und ist Humbels Gin Attaché.



CLOUDS BIO GIN

Frische, mediterrane Noten von Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder in der Nase. Würzige Aromen von Thymian, Salbei, Harz und Kardamom im Gaumen, vereint durch einen dezenten Hauch von fruchtiger Kirsche. Faszinierend, wie die verschiedenen Zutaten miteinander harmonieren.

Ausgezeichnet von BEST OF BIO spirits 2022.

In der Clouds Bar wird er als Gin & Tonic mit Salbeiblatt & Cocktailkirsche serviert.

70cl, 42% Vol. · Art.Nr. 10-006bio

Die erste Clouds-Edition mit Kirsch in der grünen Flasche wird weiterhin erfolgreich hergestellt. Die aromatischen Möglichkeiten in der Welt des Gins sind jedoch noch lange nicht ausgeschöpft. So setzen wir uns jedes Jahr erneut zusammen und tüfteln an einer neuen Clouds-Sonderedition herum. Neben unzähligen Essenzen von Kräutern und Gewürzen wird noch das richtige Finish mit einem Humbel-Obstbrand gesucht. Wenn nach der finalen Degustation Martin Mannes, der Bereichsleiter Zürich & Basel von Clouds/ Candrian Catering, und Kirschbrenner Lorenz Humbel das Okay geben, wird das Resultat als limitierte Edition abgefüllt. Dass wir nun schon bei Nummer zwölf angekommen sind, macht Freude, und dazu hat Roland Kloke, der Bruder von Andreas, ein sehr passendes Design kreiert. Danke!



CLOUDS BIO GIN DISTILLER‘S CUT LIMITED EDITION NR. 9

Ein Old Tom Gin vom Feinsten. Die Zusammensetzung der Botanicals liest sich wild, der Inhalt fasziniert wie immer: frischer Wacholder, Muskatblüte, Maronen und Zitrusdüfte fein ineinander verwoben. Intensiv und vielschichtig. Am Gaumen ein frisches, süss-säuerliches Zusammenspiel der Aromen, mit wärmendem, leicht herbem Abgang. Ideal als Gin & Tonic mit Aqua Monaco Organic Herbal Tonic
Limitiert auf 3.339 Flaschen.

70cl, 48% Vol. · Art.Nr. 10-0086bio.



CLOUDS BIO GIN DISTILLER‘S CUT LIMITED EDITION NR. 10

Eingebettet in die beerige Leichtigkeit des Wacholders, treffen blumig-florale Sikkim Tee-Noten auf zart-bittere Malvenblüten und ein Zusammenspiel aus herben Algen und säuerlichem Rhabarber. Abgerundet mit einem Hauch Enzian und fruchtiger Mandarine lässt er die Sinne tanzen.
Limitiert auf 3.310 Flaschen.

70cl, 48% Vol. · Art.Nr. 10-0087bio.

Clouds Bio Gin Distiller‘s Cut



CLOUDS BIO GIN DISTILLER‘S CUT LIMITED EDITION NR. 11

Die 11. Edition des Clouds Gin wendet sich dem Engadin zu und fängt mit regionalen Kräutern wie Edelweiß, Wermut und Waldmeister die frische Bergluft dieser Region ein und rundet diese mit etwas Fruchtigkeit aus Holunder- und Mostapfelbrand ab. Das Wasser für den Gin stammt aus dem Suvretta Tal, einem klaren Gebirgsbach, der seinen Ursprung in den Höhen der Engadiner Alpen hat. In der Nase frische Bergluft, Kräuter und Blütenaromen im harmonischen Zusammenspiel, einladend fruchtig. Am Gaumen klare frische Wacholderaromen und ein weitläufiges, ausfüllendes Bouquet aus Kräuter-, Frucht- und Blütenaromen.
Limitiert auf 3.311 Flaschen.

70cl, 48% Vol. · Art.Nr. 10-0087bio.

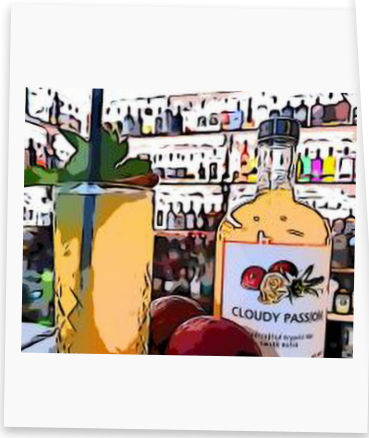


CLOUDS BIO GIN DISTILLER‘S CUT LIMITED EDITION NR. 12

Die 12. limitierte Edition des Clouds Gin ist eine Hommage an Zürich. Genauso wie die Limmatstadt Tradition und Moderne verbindet, schafft die Nr. 12 eine feine Balance zwischen frischen Noten von Zitronenmelisse, floralen Akzenten und würziger Wärme von klassischem Wacholder. Subtile Honignoten bilden das Grundgerüst für das warm-würzige Finale am Gaumen, welches an das Traditionsgebäck Züri Triggel erinnert. Mit Zürcher Quellwasser vom Üetliberg, Zürcher Blütenhonig sowie den Humbel-Destillaten Marc und Urdinkelbrand verfeinert Limitiert auf 1.923 Flaschen.

70cl, 48% Vol. · Art.Nr. 10-0089bio.

Gin: 47° Bio Thermal & Cloudy Passion



Cloudy Passion Gin Fizz

5 cl Cloudy Passion Organic Gin
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Alle Zutaten auf
Eis shaken, abseihen
1 Schuss Soda
Garnish: Minzspitz





GIN 47° BIO THERMAL-BADEN

Die Badener Thermen liegen ganz in der Nähe der Humbel Spezialitätenbrennerei. Sie sind bekannt für das mineralreichste Wasser der Schweiz. Es kommt mit 47°C aus dem Boden und wurde schon von den Römern hochgeschätzt. Der White Socks Gin wird mit frischem Thermalwasser aus der Quelle des wunderschönen Hotel-Atrium Blume auf 47% Vol. rückverdünnt - 47°alc. nannte man es früher - und mit einer Prise Salz gewürzt. In der Nase frischer Wacholder, Zitrus und Minze, am Gaumen klassische Wacholder-Gin-Aromatik mit vielschichtigem Abgang und Aha Effekt durch eine Prise Salz und viel Mineralik!

50cl, 47% Vol. Rückverdünnt mit frischem Badener Thermalwasser. · Art.Nr. 10-0022bio

CLOUDY PASSION ORGANIC GIN

Nach dem Erfolg des Clouds Gin die nächste geschmackvolle Kooperation von Humbel mit Barkeeper Andreas Kloke und seinem Team der 4 Tiere Bar in Zürich. Das Fruchtfleisch frischer Bio Passionsfrüchte aus Thailand mazeriert in Humbel's Wacholder Destillat. Hochspannend ist die fruchtig-süß-saure Aromatik der Passionsfrucht schon solo, der würzige Wacholder ist der passende Mit- und Gegenspieler. Die Fruchtsäure der Passionsfrucht schafft ein komplexes, langes Mundgefühl, welches klassischen Gin & Tonic um eine Ebene erweitert. Mutig und namensgebend ist, dass das Fruchtfleisch in der Flasche bleibt, nicht abfiltriert wird und der Gin nach dem Aufschütteln trüb-cloudy ist.

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-009bio

Gin: White Socks & Biostilla

BEST OF BIO spirits 2022



WHITE SOCKS BIO GIN

Der neue White Socks macht richtig Spaß! Frische fruchtige Noten von Zitrus und Verveine gefolgt von würzigem Wacholder und krautiger Minze. Klassischer Gin mit modernem Touch, gut ausbalanciert für erfrischende Gin&Tonics und klassische Gin Drinks. Hervorragende Humbel-Qualität mit überragendem Preis-Genussverhältnis.

Ausgezeichnet von BEST OF BIO spirits 2022.

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-0011bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-002bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 10-005bio



WHITE SOCKS BIO GIN RÜEBLI EDITION

Im gut bestückten Gin Markt ein Unikat mit Lokalkolorit und Kultfaktor: „A very real Aargauer“ – White Socks Gin mit Rüeblibrand (Karottenbrand). Wacholder, Zitrus, frische Kräuter und ein feiner Rüebliton.

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-021bio



BIOSTILLA ORGANIC GIN MEDITERRANEO

Komplexer Gin bei dem es viel zu entdecken gibt: Erfrischend fruchtiges, von Orangen-, Mandarinen- und Zitronenschalen, kräutrig, würziges von Wacholder, Melisse und Angelikawurzel und zum Abschluss nochmal mediterrane Noten von Rosmarin und Lavendel. Eine hervorragende Basis für einen modernen, mediterranen Gin & Tonic.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-004bio



BIOSTILLA GLÜX FÜR GLÜHGIN - SPIRITUOSE AUF GIN BASIS

Da kommt Freude auf! Wärmend, winterliche Kombination von würzig-frischem Wacholder, Orangenschale, Zimt, Nelke, Anis und Apfel. Ideal für die Zubereitung von Glühgin (1 Teil Glüx, 2 Teile heißes Wasser).

70cl, 22% Vol. · Art.Nr.10-0041bio
Ladenposter Doppelseitig Glüx für Glühgin Art.Nr. 10-0041LP
& Tischaufsteller Glüx Glüh-Gin A6 · Art.Nr. W10-0041 Seite 82

BIOSTILLA GLÜX FÜR GLÜHGIN - ALKOHOLFREI

Das Alkoholfreie Pendant funktioniert auch hier erstaunlich gut. Würziger Wacholder, Orangenschale, Zimt, Nelke, Anis und Apfel. Etwas weniger wärmend aber trotzdem eine Alternative wenns kein Alkohol sein soll oder darf. Ideal für die Zubereitung von Alkoholfreiem Glühpunsch (1 Teil Glüx, 2 Teile heißes Wasser).

75cl, 0% Vol. · Art.Nr.10-0042bio

Biolimonaden



AQUA MONACO



AQUA MONACO ORGANIC ZITRONE BERGAMOT

Zitronenlimonade ist der Limonaden-Klassiker – die Monacos haben sie mit der Bergamotte kombiniert. Die Bergamotte ist eine Kreuzung aus süßer Limette und Bitterorange und wird unter anderem im Earl Grey Tee und im Chanel N°5 verwendet. Sie gibt der Säure der frischen Zitrone etwas angenehm Fruchtiges. Ein unverwechselbares Zitrus-Geschmackserlebnis mit reduziertem Zuckergehalt.

33cl, Pfandartikel · Art.Nr. AM-005bio



AQUA MONACO ORGANIC GURKE MINZE

Die Kombination aus Gurke und Minze kennt man aus der Küche, als Soda-Pop ist sie noch exotisch. Chili sorgt für ein bisschen Schärfe und kommt beim Trinken nach den Geschmäckern Gurke und Minze am Ende dazu. Die Rezeptur wurde einfach gehalten: Drin ist nur, was man schmeckt! Im Sommer kalt aus der Flasche gibt es kaum etwas Erfrischenderes.

33cl, Pfandartikel · Art.Nr. AM-006bio



AQUA MONACO ORGANIC APFEL BIRNE

Eine beliebte Kombination, aber nicht in dieser Form: Bei der Apfel-Birne haben die Monacos noch einen daraufgelegt und den Zucker noch weiter reduziert. Hier sind nur noch 2,6 Gramm Zucker/100 ml drin. Damit ist sie frisch, fruchtig und extra leicht. Einfach direkt aus der Flasche genießen!

33cl, Pfandartikel · Art.Nr. AM-004bio







AQUA MONACO ORGANIC ORANGE-MARACUJA

Orangenlimo, bei der sich jemand was überlegt hat! Typisch fruchtige Orangen Noten mit einem herrlichen Frische-Kick von Maracuja. Eine sehr abwechslungsreiche Orangelimo, die Spaß macht. Frei von künstlichen Süßungsmitteln, Aromen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln!

33cl, Pfandartikel · Art.Nr. AM-002bio



AQUA MONACO ORGANIC RHABARBER INGWER

Unsere Rhabarberlimo bekommt durch den Ingwer eine richtig belebende Frische. Die feine Säure und die leichte Schärfe sind eine angenehme Mischung und die Geschmäcker kommen durch den wenigen Zucker perfekt zur Geltung. Kalt aus der Flasche trinken und davor leicht schütteln!

33cl, Pfandartikel · Art.Nr. AM-003bio



AQUA MONACO ORGANIC MATCHA MATCHA

Matcha Matcha ist der erste Aqua Monaco Energydrink. Der Geschmack des wachmachenden Matcha-Tees ist am stärksten, ergänzt durch Koffein und Guarana. Dieser Soda Pop weckt auf und wirkt energetisierend. Frei von Citronensäure, 100% bio und zuckerreduziert. Eine Stärkung die kein schlechtes Gewissen macht.

33cl, Pfandartikel · Art.Nr. AM-001bio

Tonic



AQUA MONACO ORGANIC HERBAL TONIC WATER

Eine alpin-mediterrane Interpretation von Tonic, ganz ohne Chinin. Rosmarin, Lavendel und Zitronenmelisse schaffen das florale Spiel, Fiberklee und Enzian sorgen für die erfrischende Bitternote. Den Rahmen um die ganzen feinen Zutaten spannt – und das freut uns ganz besonders – Humbels Bio Wacholderdestillat.

23cl, Pfandartikel · Art.Nr. T-001bio



AQUA MONACO ORGANIC BITTER LEMON TONIC

Die moderne Variante von Bitter-Lemon. Auch hier schmeckt man, dass anstatt mit viel Zucker mit guten Zutaten gearbeitet wird. Limette, Zitrone und bolivianische Chinarinde. Vorne feine, erfrischende Zitrusnoten abgerundet durch die herbe Frische der Chinarinde. Macht aus einem banalen Wodka Lemon einen guten Longdrink, aber auch pur Spaß.

23cl, Pfandartikel · Art.Nr. LT-001bio

AQUA MONACO



Unser Tonic für Alles



AQUA MONACO ORGANIC TONIC WATER

Klassisch herb-erfrischendes Tonic mit typischer Chinarinden-Bitternote und feinen Zitrusaromen. Sehr gut abgestimmt und rund setzt es ausdrucksstarken Gin perfekt in Szene. Mittlerweile unsere erste Wahl und Empfehlung für all unsere Gins! Ein Teil der Chinarinde stammt aus bolivianischer Wildsammlung von den Osthängen des Altiplano.

23cl, Pfandartikel · Art.Nr. T-003bio



AQUA MONACO ORGANIC GINGER BEER

Der besonders intensive, feingliedrige Ingwer aus dem peruanischen Hochland sorgt für die markante Ingwer Note. Abgerundet wird ausschließlich mit Zitronenöl und Zitronensaft. Ingwer, Zitrus und die kräftige Kohlensäure wirken wie ein natürlicher Wachmacher und halten sich lange im Glas. Klassisch als Mule oder auf Eis.

23cl, Pfandartikel · Art.Nr. GB-001bio

Ginger Spritz

4 cl Veneziano Bio Aperitivo Spritz
8 cl Va Bene Bio Prosecco Frizzante
Aqua Monaco Organic Ginger Ale
Garnish: Orangenscheibe







AQUA MONACO ORGANIC GINGER ALE

So klar, frisch und sonnig-gelb wie seine Zutaten. Nur das Beste aus mediterranen Bio-Zitrusfrüchten und peruanischem Hochland-Ingwer, kommen neben Wasser, Kohlensäure und Zucker in die Flasche. Mit einer leichten, natürlichen Schärfe und einer feinen Zitrus-Karamellnote. Pur auf Eis oder mit einem Schuss gutem Whiskey servieren.

23cl, Pfandartikel · Art.Nr. GA-001bio

INDI ORGANIC TONIC WATER TONIC WATER

Spannendes Botanical Tonic Water mit dezenten Noten von Grapefruit, Tee und einem Tick Schwarzkümmel.

20cl, Einweg - Pfandartikel DPG
Art.Nr. T-004bio

VERJUS DEMETER GUSTAVSHOF

Im Mittelalter kam kein Starkoch ohne Verjus aus, heute arbeitet fast jeder gute Barkeeper mit der alternativen, fruchtbetonten Säurequelle. Die Trauben stammen vom höchsten Berg Rheinhessens, der Zuckergehalt ist selbst im Vergleich mit anderen Verjus sehr niedrig und die Säure dementsprechend frisch und knackig. Die Aromatik ist filigran und erinnert an frisch abgepresste Weißwein-Trauben und grüne Äpfel.

75cl, · Art.Nr. VJ-002bio

Rum


RON
GUAJIRA
SIN FILTRO
DE CARBONO ACTIVO
BLANCO PURO
40% VOL.
RUM·RON·RHUM
RON
GUAJIRA
MÉTODO DULCESECO
BARRICAS
DE FERMENTACIÓN
40% VOL.
22 MESES
RUM·RON·RHUM
RON
GUAJIRA
VOL.
40%
SOLERA
>5<
MÉTODO SOLERA
RUM·RON·RHUM



RON GUAJIRA BIO FAIR TRADE RUM BLANCO PURO

Feine fruchtige und blumige Zuckerrohrnoten, die so manchen an einen Rum Agricole erinnern. Wir verzichten auf die übliche Aktivkohlefiltration um die gesamte Aromenvielfalt im Rum zu belassen. Ideal zum Mixen von Klassikern von Mojito bis Piña Colada wie auf den Bioweintagen im September.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-200bio



RON GUAJIRA BIO FAIR TRADE RUM BARRICAS DE FERMENTACIÓN

Unser fassgereifter «Sipping Rum» schließt eine Lücke in unserem Sortiment und auf dem Markt. Die Herstellung, welche wir «Método Dulceseco» nennen, ist innovativ und praktisch zugleich: Der Rum reift in zwei Frucht-Jahrgängen für jeweils elf Monate in Holzfässern, in welchen wir bis zur Füllung mit Rum unsere Bio Fruchtbrände einmaischen. Das gibt einen äußerst runden Rum mit intensiven Rum-, Holz-, Vanille- und Fruchtnoten, ganz natürlich OHNE Zugabe von Zucker!

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-203bio



RON GUAJIRA BIO FAIR TRADE RUM SOLERA 5

Guajira Metodo Solera 5 ist die Vermählung von drei-, fünf- und siebenjährigen, in Eichenholzfässern gealterten Rums. Die 5 steht für die durchschnittliche Fassreife von mindestens 5 Jahren. Durch die Mischung dieser verschiedenen Reifestufen entfaltet der Rum eine breite Aromenvielfalt – von süßlich-fruchtigen Noten junger Destillate bis hin zu tiefen, komplexen Nuancen durch eine längere Fasslagerung. Ausdrucksstark und harmonisch zugleich. Am Gaumen Anklänge von Honig, Melasse und Dörrfrüchten sowie feine Holz-, Karamell- und Vanillenoten in der Nase. Die Bio-Fairtrade-Melasse stammt aus Paraguay und wird bei Humbel in der Brennerei eingemaischt, destilliert und fassgereift.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-204bio

Rum



RON DE MARINERO ORO BIO FAIR TRADE

Stilistisch könnte der Marinero voll und ganz aus Jamaika zu uns über die Meere gesegelt sein. Er gibt sowohl Longdrinks eine druckvolle und intensive Rum Basis als auch Tikki Drinks oder klassischen Daiquiris die nötige Würze. Ihren Anfang nahm die Reise des Marinero in Form von fair gehandelter Bio Melasse in Paraguay. Von dort gelangt sie namensgetreu mit dem Schiff in die Schweiz. Wird von uns eingemaischt, gebrannt und in Eichenholzfässern gelagert. Das Etikett ist aus Zuckerrohrfasern hergestellt.

12 x 2cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-0092bio
35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-0091bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-009bio

BIO RUM BRAUN IM 5L BIDON

5l, 40% Vol. · Art.Nr. 9-006bio



RON DE MARINERO BLANCO BIO FAIR TRADE

Die weiße Variante unseres Matrosen Rums, den Humbel aus paraguayischer Bio Fair Trade Melasse destilliert und zu 100% über Aktivkohle filtriert. Aromatisch, fruchtig-floral, mit Noten von Zuckerrohr und Melasse, am Gaumen weich mit ausfüllendem Mundgefühl. Einfach köstlich im Daiquiri und in anderen Drinks, die weißen Rum verlangen.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-0093bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 9-007bio Sonderbestellartikel

Alle Produkte im Großgebinde, siehe Preisbeilage



IGUAÇU BIO CACHAÇA

Der Cachaça Iguaçu wird in Pureza, Rio Grande do Norte, von der Fazenda Extrema destilliert. Betörende Aromatik von frischem grünem Zuckerrohr. Macht schon pur richtig Spaß!

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 9-102bio



BIOSTILLA PIÑA COLADA

Karibikurlaub in der Flasche mit schmeichelhaft cremiger Textur und fein-fruchtiger Ananas-Kokos Note. Vorgemixt und ready-to-drink für jederzeit unkomplizierten Genuss.

70cl, 15% Vol. · Art.Nr.10-119bio

São Paulo Punch

Kreiert von
Fabian Hess, „Liq Bar" & „The Spiritbomb" Düsseldorf

5 cl Bio Cachaça
2 cl Limettesaft
2 cl Zuckersirup
4 cm Ananas
1 Dash Peychaud Bitter
Garnish: Ananasscheibe



Ananas anmuddeln und mit allen Zutaten auf Eis shaken



Rum Cask Adventures

Humbels Fasskeller ist voller Abenteuer

2013 starteten Pascal Kählin, Humbels Rum Attaché, und Master Blender Marc Rohner ihr Fass-Abenteuer-Projekt. Mit einer kleinen Fassprobe im Deguset Herbst 2014 ließen sie erstmals durchblicken, was es alles zu entdecken gibt. Die Idee: verschiedene Brände durch Lagerung in unterschiedlichen Fässern, mit speziellen Aromen auszustatten und in ihren Feinheiten auszubauen. Der Fundus aus verschiedensten Fässern aus der ganzen Welt und die Auswahl an besten Bränden bilden die Basis für die Cask Adventures.



M&P'S CASK ADVENTURES BIO CACHAÇA N°3

Die Basis des 3. Fass Abenteuers ist der Cachaça Iguaçu. Zwei Jahre und vier Monate ruhte er in einem weitgereisten Fass. Als Bourbonfass kam dieses in die Karibik zur Destillerie Reimonenq auf Guadeloupe. Exzellente Rums reiften in ihm. Gefüllt mit einem solchen einzigartigen Destillat verschiffte man es nach Zürich für eine Sonderabfüllung von J.B. Labat. Auf die letzte und bescheidenste Reise ging es in den Aargau, zu Humbel. Und so kosmopolitisch ist nun die N° 3: Karamell-, Holz und Tabaknoten in der Nase, Rosinen, Kaffee, Feigen und Schokolade am Gaumen und alles schön rund mit langem Abgang.

70cl, 48% Vol. · Art.Nr. 9-303.48bio



M&P'S CASK ADVENTURESBIO RUM N°5

Als Basis dient der Bio-Rum aus kubanischer Melasse, welchem wir zuerst zweieinhalb Jahre in einem Cognac-Tonneau von J.-B. Pinard gönnten. Um dem Rum ein interessantes und spezielles Finish zu verleihen, wollten wir uns an ein Mezcal-Fass wagen. Fündig wurden wir bei unserem Lieferanten Zacbé. Nach einigem Aufwand unserer Einkäuferin konnten wir ein paar solcher Fässer importieren, die wir schlussendlich erfolgreich als schöne Abrundung nutzten.

70cl, 46% Vol. · Art.Nr. 9-305bio



M&P'S CASK ADVENTURES BIO RUM N°7

Dreieinhalb Jahre Fassruhe in einem Tonneau von J. B. Pinard und als Finish zehn Monate in einem Bierfass (Rum Barley Wine) von Lägerebräu in Wettingen. Nase: Düfte von Getreide, Honig, Kaffee, unterlegt mit einer feinen Vanillearomatik und schöner Biermaische. Am Gaumen: zuvorderst Tabak und Holznoten, schönes, volles Mundgefühl, geschmeidig am Gaumen.
Limitiert auf 391 Flaschen.

70cl, 46% Vol. · Art.Nr. 9-307bio



M&P'S CASK ADVENTURES BIO CACHAÇA N°8

In diesem Fall sprechen wir eher von einer «Züglete» als von Fassruhe. Jeweils im Sommer musste der Cachaça aus dem Maischefass weichen, um 2016 den Basler Langstielern, 2017 den Schattenmorellen und 2018 nochmals den Langstielern für die Vergärung der Kirschen Platz zu machen. Nase: Düfte von reifen Früchten, Holz, Karamell und eine leise Spur Teer. Gaumen: Intensives Cachaça-Erlebnis mit einem leicht trockenen fruchtigen Finish.
Limitiert auf 329 Flaschen.

70cl, 46% Vol. · Art.Nr. 9-308bio

Rum Cask Adventures



Pascal Kählin und Marc Rohner



M&P'S CASK ADVENTURES BIO RUM N°10-1 FASSSTARK 68% VOL.

Die Nr. 10 hat uns so gut gefallen, dass wir 73 Flaschen in Fassstärke mit 68% Vol. abgefüllt haben. Die Nr. 10 ist ausverkauft. Mit der 10-1 bietet sich nochmals die Möglichkeit, einen einzigartigen Rum mit über 5 Jahren Reifung im Coganc Fass sowie 14 Monaten im 1. Fill Edelkastanien(brand) Fass zu kosten. In der Nase Lavendel, Tabak, Karamell, Röstaromen, Vanille, Holz, Nuss und Kaffee. Am Gaumen intensiv und kräftig mit angenehmer Wärme. Im Abgang trotz der Gradation weich, getragen von schönen Röst- und Nussaromen.
Limitiert auf 73 Flaschen.

70cl, 68% Vol. · Art.Nr. 9-310.1bio



M&P'S CASK ADVENTURES BIO RUM N°11

Humbel Melasse-Rum gebrannt im November 2017 bis Januar 2021 in der Humbel-Eichenstande und danach noch in einem Edelsüßen-Likörwein-Barrique von Nauer bis August 2023 gelagert. In der Nase Feigen, Nuss, Kaffee, Tabak, Vanille und Harz, am Gaumen fein verwoben, dezente Süße und typische Humbel-Rum-Aromen.
Limitiert auf 465 Flaschen.

70cl, 46% Vol. · Art.Nr. 9-311bio







M&P'S CASK ADVENTURES BIO RUM N°12

Januar 2019 bis Juni 2022 in einem Cognac Fass von Guy Pinard (Foussignac, FRA) gereift und enorm an Fülle gewonnen, das Finish dann im Edelsüßen-Likörwein-Barrique von Nauer (Bremgarten, CH) bis August 2023. In der Nase Port, Feigen, Dörrfrüchte, Lavendel, Rosinen und Kaffee. Schönes, ausfüllendes Mundgefühl, komplex und ein wenig kantig.
Limitiert auf 407 Flaschen.

70cl, 46% Vol. · Art.Nr. 9-312bio

M&P'S CASK ADVENTURE BIO RUM N°13

Zum 15-Jährigen Rum-Jubiläum gibt es nun das 13. Fassabenteuer der M&P Cask Adventures - Serie: die Nr. 12 reift nach dreieinhalb Jahren im Cognac und Likörwein Fass nochmals für zwei Jahre in einem Barrique der Domaine Wannaz, in dem zuvor sowohl ein Süsswein als auch ein Grappa von Gilles Wannaz lagerten. In der Nase Rosinen und Feigen, an Port erinnernd, dazu etwas Vanille und Holznoten. Am Gaumen intensiv, klare Rumaromatik gepaart mit Trester und fein eingebundene Holznoten sowie einem leicht mineralischen Abschluss.
Limitiert auf 355 Flaschen.

70cl, 46% Vol. · Art.Nr. 9-313bio

Tequila & Mezcal

Tequila, Familia Montes

Die Brennerei Tequila las Americas in Amatitán, unweit von der Stadt Tequila, ist bekannt für ihre Organic Tequilas. Sie war eine der ersten, die Tequila in Bio-Qualität herstellten. Ein kurzer, unangemeldeter Besuch in ihrer Produktionsstätte zeigte uns, dass hier ein sympathischer Familienbetrieb dahintersteht. Brennmeister Eladio Montes führte uns durch sein Reich. Es dampfte aus dem Stein-Dampfofen, die Fermentations-Becken waren bis zum Rand gefüllt und aus den Brenngeräten floss frischer Tequila.

Mezcal, Familia Montes

Mezcal mit Bio-Zertifizierung ist noch eine Rarität und deshalb gar nicht so einfach zu finden. Doch in San Dionisio Ocotepec, betreibt die Familie Martínez in dritter Generation die Brennerei Casa Martínez. Seit 2016 haben sie auf Bio und Biodiversität umgestellt. Zwischen den Agaven gedeiht verschiedenes Gemüse. Der Familienbetrieb produziert den Mezcal Sinai nach traditioneller Art. Der Name Sinai ist zapotekisch (die Sprache der Urbevölkerung) und heißt übersetzt: «wie damals». Der rote Vogel auf der Etikette ist ein «Petirrojo» und soll Glück bringen, wenn man ihn in der Natur sichtet.



BIO TEQUILA DON MONTES BLANCO

Wird der mexikanische Agavenbrand aus der Agavensorte «Tequilana Weber» hergestellt und stammt aus einer der fünf definierten Herkunftsregionen, hier Jalisco, dann darf er sich Tequila nennen. Aloe Vera, Karamell, leicht nach Vanille und Blüten duftend, am Gaumen: fein und spritzig, ausfüllend und frech.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-313bio



BIO TEQUILA DON MONTES REPOSADO

Vom Blanco zum Reposado gelangt der Tequila durch eine kurze Fasslagerung und gewinnt durch das Holz an Komplexität. Machen Sie's wie die Mexikaner: Nix «auf ex», sondern «sip by sip.
Würzig, Holz-Aromen,Vanille, Kaffee, Süssholz, Heu; am Gaumen mittelschwerer Körper, trockener Abgang.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 10-312bio



SINAI BIO MEZCAL

Mexikos Nationalgetränk von der Familie Martínez. Der Name Sinai ist zapotekisch und heißt übersetzt: «wie damals» – und so machen sie es auch.
Fruchtig, leicht rauchig, typisch Agave, am Gaumen: schöne Frische und Leichtigkeit.

70cl, 50% Vol. · Art.Nr. 10-318bio

Whisky: The Organic World Selection

Unter unserem Label The Organic World Selection suchen wir weltweit nach speziellen Bio-Whiskys. Von der Journeyman Distillery haben wir in Batch N° 2 einen Rye Whiskey abgefüllt. Im Vergleich zum Bourbon ist dieser trockener und würziger. Der amerikanische Rye Whiskey muss aus mindestens 51 Prozent Roggen hergestellt und in neuen Eichenfässern gelagert werden – bei Journeyman sind es sogar 60% Roggen und 40% Weizen. Vor der Prohibition und der Verdrängung durch den Bourbon war der Rye einst der vorherrschende Whiskey in den USA – insbesondere in den kühleren Staaten des Nordostens aufgrund der vergleichsweise rauen klimatischen Bedingungen. Mit dem wieder gestiegenen Interesse an verschiedenen Whiskey-Stilen erlangte der Rye Whiskey neue Popularität.

Jetzt nach Schottland, denn mittlerweile sind wir an einen der schottischen Whiskys herangekommen, die Lorenz Humbel schon 2007 degustieren durfte. Manchmal lohnt sich das Warten: Der 18-jährige Organic Grain Scotch Whisky von der Loch Lomond Distillery ist in all den Jahren nur noch besser geworden. Als Batch N° 1 erweist er der «The Organic World Selection» alle Ehre. Es dürfte schwer sein, einen älteren Bio-Whisky zu finden.



THE ORGANIC WORLD SELECTION BATCH N° 1
18YO ORGANIC SCOTCH SINGLE GRAIN WHISKY

Gereifte Destillate sind rar auf dem Bio Markt. Batch 1 der „Organic World Selection“ ist einer der ältesten Bio Scotch Whiskys auf dem Markt. Ein 18-jähriger Organic Single Grain Whisky von der Lochlomand Distillery. In der Nase Dörrfrüchte, Malz, Getreidemaische und leicht florale Noten, im Mund ausfüllend mit schöner Balance zwischen dezenter Süße und ausgeprägter Würze.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 8-8091bio



THE ORGANIC WORLD SELECTION BATCH N° 2
RYE WHISKEY

In der Nase ausgewogen und lieblich mit Noten von Karamell, Vanille, Getreide, Tabak und Leder. Am Gaumen intensive Rye-Whiskey-Aromen, leicht süßlich und langanhaltend.
Limitiert auf 249 Flaschen.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 8-808bio

Single Malt Whisky

Im Jahr 2000 – gerade war das Verbot der Getreide-Destillation gefallen – durften wir erstmals die Whisky-Würze der Basler Brauerei Unser Bier destillieren. Drei Jahre im Holzfass muss der Getreide-Schnaps lagern, bevor man ihn Whisky nennen darf. Als es dann endlich so weit war, brachte man voller Stolz den 36 Monate alten Our Beer Single Malt Whisky auf den Markt.

Mittlerweile sind 26 Jahre vergangen und wir konnten ein ansehnliches und spannendes Our Beer-Whisky-Lager aufbauen. Dadurch können wir jetzt den 36 Monate gereiften durch einen 8-jährigen als neuen Standard Whisky ersetzen. Ergänzt um eine 16 Jahre gereifte Sonderabfüllung.



OURBEER SINGLE MALT BIO WHISKY 8 YEARS

BIOSUISSE

In der Nase feine Getreidenoten, etwas Holz, Karamell und etwas Schokolade. Am Gaumen anhaltend weich und würzig mit langem angenehmen Abgang.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 8-1042bio



OURBEER SINGLE MALT BIO WHISKY 16 YEARS

BIOSUISSE

Fünfzehn Jahre Reifung im Eichenholz und ein Jahr Tokaj finish ergeben einen betörend guten Whisky. Dezente Getreide- und Malznoten gefolgt von intensiven, leicht süßlichen Holznoten und einem langen an Süßwein und Karamell erinnernden Abgang.
Auf 230 Fl. limitierte Sonderabfüllung.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 8-1043bio

Ein Ziel der Brennerei Humbel war und bleibt es, ein vollständiges Sortiment an Bio- Spirituosen anzubieten. Whisky hätten wir eigentlich gerne aus Schottland importiert. Lorenz Humbel reiste deshalb schon vor Jahren nach Schottland, um seine Englisch-Kenntnisse zu verbessern und Brennereien zu besuchen. Das Resultat war aber doch eher frustrierend. Einmal war die Firma gerade an einen Grosskonzern verkauft worden oder es gab schon einen Distributor. Ein anderes Mal wollte man uns einfach nichts verkaufen – aus welchem Grund auch immer. Es musste eine andere Lösung her: Wir mussten den Whisky selber brennen – «ValeReuss was born».



THE VALEREUSS ORGANIC CORN WHISKY BATCH 1 2017

Zu unserer ValeReuss Whiskylinie gesellt sich neu ein Maiswhisky. Der Mais wird in Stetten geerntet, eingemaischt, destilliert und gelagert. Nur für das «Finish» haben wir uns Glanz und Gloria aus Amerika, der ganz grossen Schwester in Sachen Mais-Whisky-Brennereien geholt. Die letzten zwölf Monate lagert der neue ValeReuss in einem gebrauchten «Three Oaks Bourbon»-Fass der Journeyman Distillery, bevor wir ihn dann mit gutem Stetter Hahnenwasser auf 43 Volumenprozent rückverdünnen.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 8-1072bio



THE VALEREUSS ORGANIC SINGLE RYE WHISKY BATCH 2 VINTAGE BLEND

In Stetten, nur wenige hundert Meter von der Brennerei entfernt, wird der Bio-Roggen geerntet und anschließend bei uns eingemaischt, destilliert und gelagert. Batch 2 ist ein Vintage Blend aus den Jahrgängen 2016, 2018, 2019 und 2020 und reifte bis zu 9 Jahren in gebrauchten Whiskyfässern, einem Lägere Bräu-Bierfass und karibischen Rumfässern. Getreide, Honig und Vanille mit floralen Noten in der Nase, am Gaumen weich, samtig und lang anhaltend.

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 8-1073bio

Whisky

Whisky Sour

5 cl Mainland Organic Whisky
3c l Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Nach Belieben Eiweiß
Auf Eis shaken
Garnish: Zitronenzeste



BEST OF BIO spirits 2022





THREE OAKS ORGANIC BOURBON WHISKEY JOURNEYMEN DISTILLER

Yes, we can as well Organic Bourbon. 70% Maisanteil, destilliert in Michigan. In der Nase Vanille, Tabak und Honig, am Gaumen kräftig wärmend, Getreide, Nuss und Karamell.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 8-109bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 8-1095bio Sonderbestellartikel

MAINLAND ORGANIC WHISKY

Schotten verstehen unter ‚Mainland' alles an Whisky, was nicht von kleinen Inseln stammt, auch wenn das ‚mainland Scotland' selbst eine Insel ist. Getreu diesem Motto bekommt auch unser ‚Mainland Organic Whisky' die nötige Würze von der Insel. Ein siebzehnjähriger Islay Scotch (Bio!) gibt unserem Blend von Schweizer Gerste- und Französischem Weizen-Whisky den Tick Extrawürze und Länge. Unser Gerstenbrand reifte im gut bestückten Humbel-Fasskeller, in dem sich schon so manches Destillat zum „Cask Adventure" entwickelte! Dementsprechend viel gibt es zu entdecken: In der Nase Getreide, Dörrfrüchte, Tabak und Vanille. Am Gaumen voll und rund mit aromatischer, vielschichtiger Struktur.

50cl, 40% Vol. · Art.Nr. 8-106bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 8-1062bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 8-1085bio Sonderbestellartikel

Old Fashioned

5 cl Three Oaks Bourbon Whiskey
1 cl Zuckersirup
2 Dashes Angostura
Im Rührglas kalt rühren und in Tumbler abseihen.
Mit Orangenzeste abspritzen
Garnish: Orangenzeste



Kastanie ist zwar eine Baumfrucht, hat aber keinen direkt vergärbaren Zucker wie unsere klassischen Obstsorten. Die in ihr enthaltene Stärke muss wie beim Whisky zuerst in Zucker aufgeschlossen werden, um sie dann für die alkoholische Gärung anzusetzen. Die Kastanie wird wie Obst geerntet, in der Brennerei aber wie Getreide verarbeitet – und das Produkt schmeckt auch ähnlich wie Whisky. So nennen dürfen wir es aber nicht, denn Whisky muss aus Getreide hergestellt sein, und Getreide wächst bekanntlich nicht auf Bäumen. Deshalb heisst der Chestnut Whisky – unsere zweite Kastanien-Neuheit – Chesky!



THE CHESKY BIO KASTANIENBRAND

Wie im Bergell finden sich überall in den Südalpentälern Kastanienwälder. Ebenso im Piemont, wo sie den Kastanienbaum sinnigerweise «Albero del pane» also «Brotbaum» nennen. Und auch dort werden die Früchte nach traditioneller Art über Mottfeuer rauchgetrocknet, um sie haltbar zu machen. Diese Piemont - Kastanie mit Bio-Zertifizierung destillieren wir bei uns und lassen sie für mehrere Jahre in Eichenfässern altern. Eine Entdeckung für Fans rauchiger Whiskys!

70cl, 43% Vol. · Art.Nr. 10-404bio



HUMBEL NR. 28 KASTANIENBRAND VAL BREGAGLIA | BERGELL konventionell

Die Edelkastanie war ein Grundnahrungsmittel der armen Leute aus den südlichen Alpentälern. An Stelle von Getreide hat man daraus auch Pasta hergestellt und Brot gebacken. Zum Brennen verwenden wir die nach traditioneller Art in den «Cascine» rauchgetrocknet Kastanien. Nach Alterung in Kastanienholz-Fässern erhalten wir ein Destillat, das an einen aussergewöhnlichen Whisky erinnert. Feine liebliche Kastaniendüfte gepaart mit Vanille, Leder und Holz.

50cl, 43% Vol. · Art.Nr. 10-403SR

Korn







Die Köpfe hinter dem Korn:
Theres und Georg Glitz-Ehringhausen.



EHRINGHAUSEN BIO DINKELKORN

Aus dem Urgetreide Dinkel und Malz gebrannt. Würzige und dezent rauchige Noten erinnern in positivem Sinne etwas an Grünkern, gefolgt von mildem Malz und sauberem, süßem Alkohol.

50cl, 32% Vol. · Art.Nr. 8-001bio



EHRINGHAUSEN DER KLEINE LORD N°1

Korn aka Rye! Rye (Roggen) Whisky ist wegen seiner Süße, Würze und Öligkeit Barkeeper's Liebling und voll im Trend. Ehringhausens legen ihren Korn aus 100% Roggen 4 Jahre lang ins Rhum-Gouadeloupe-Fass: Am Anfang die typische Süße und Würze wie man sie von sehr guten Rye Whiskies kennt, darauf folgt eine enorme Fülle an weichen und cremigen Rum- und Holznoten mit wunderschönem, langen Finale wie sie kein Rye Whisky bietet, ein tolles Produkt!

50cl, 42% Vol. · Art.Nr. 8-004bio
Sonderbestellartikel



EHRINGHAUSEN DER KLEINE LORD N°4

Korn aka Islay! Jetzt geht's auf die Insel: Der Korn aus Roggen und Dinkel reifte im Sherry-Olorosso und Islay-Whisky-Fass. Wir legen ihn allen Liebhabern und Islay von torfigen Whiskies ans Herz. Die Torf- und Rauchnoten sind deutlich präsent lassen aber genügend Platz für die Basis in Form von süßer Würze von Roggen und Dinkel.

50cl, 42% Vol. · Art.Nr. 8-007bio
Sonderbestellartikel



WODOTSCHKA BIO WODKA

Dieser Wodka ist der Inbegriff des klaren, reinen und sauberen Wodkas. Dass dafür biologisch angebauter Weizen verwendet wird, ist das Tüpfchen auf dem i. Er eignet sich vorzüglich für Drinks. Was will man mehr von einem guten Wodka!

35cl, 40% Vol. · Art.Nr. 8-201bio
70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 8-202bio
5l, 40% Vol. · Art.Nr. 8-205bio



SWODKA SCHWEIZER WODKA AUS BIO ZUCKERRÜBEN

Ein Schweizer Bio-Wodka aus Aarberger Zuckerrüben-Melasse, für Puristinnen, nicht über Kohle gefiltert. In der Nase direkt und fein, leicht erdig, am Gaumen wärmend mit filigranen Blütenaromen, erfrischend direkt.

70cl, 40% Vol. · Art.Nr. 8-204bio

Organic Moscow Mule

4 cl Wodotschka Bio Wodka
2 cl frischer Limettensaft
Filler: Aqua Monaco Organic Ginger Beer
Garnish: Gurkenscheibe



Verkaufsunterstützung

POSTER

W10-206bio	Miniposter VENEZIANO Aperitivo Naturale A4
W10-010.1bio	Miniposter THE BEAUTY Organic Gin A4
W10-204	Ladenposter VENEZERO
W10-012.1	Miniposter THE BEAUTY FREE A4
10-0041LP	Ladenposter Doppelseitig GLÜX für Glühgin







POSTKARTEN

W10-002bio	Postkarte WHITE SOCKS Gin & Tonic Best Serve
W10-006bio	Postkarte CLOUDS Gin & Tonic Best Serve
W10-004bio	Postkarte BIOSTILLA GIN & Tonic Best Serve
W10-206.3bio	Rezeptpostkarte VENEZIANO Spritz | Veneziano Tonic
W10-204.1	Rezeptpostkarte VENEZERO

FLASCHENAUFSTELLER

W10-204.6	Flaschenaufsteller VENEZERO 95cm x 177,7cm
W10-206.6	Flaschenaufsteller VENEZIANO 95cm x 174cm



TISCHAUFSTELLER

W95-04	Acryl Tischaufsteller Gastro A6
W95-03	Holz Tischaufsteller Gastro A6
W95-05	Acryl Tischaufsteller A4





MOTIVE FÜR TISCHAUFSTELLER

W10-010.2bio	Motiv für Tischaufsteller THE BEAUTY Organic Gin A6
W10-0041	Motiv für Tischaufsteller GLÜX Glüh-Gin A6
W10-011	Motiv für Tischaufsteller THE BEAST Organic Gin A6
W10-204.2	Motiv für Tischaufsteller VENEZERO
W10-206.5	Motiv für Tischaufsteller VENEZIANO A6
W10-203	Motiv für Tischaufsteller PARADISO PERDUTO alkoholfrei
W10-205	Motiv für Tischaufsteller PARADISO





KARTONSTECKER

W10-2053	PARADISO Kartonstecker
W10-204.3	VENEZERO Kartonstecker
W10-206.7	VENEZIANO Kartonstecker
W10-129.3	MOUNTAIN CREAM Kartonstecker beidseitig bedruckt - Ein Kartonstecker für beide Cream Liköre











Verkaufsunterstützung

DISPLAY

D10-204	VENEZERO Display Set
D10-206	VENEZIANO Display Set
D10-205	PARADISO Display
10-010Display	THE BEAUTY Organic Gin ‚Obstkisten' Regal





LIEGESTÜHLE

W10-204.7	Liegestuhl VENEZERO Classic
W10-204.8	Liegestuhl VENEZERO bunt





Dschinn GmbH & Co. KG · Steinäcker 12 · D-78359 Orsingen · Tel. +49 7774 93 13 880 · Fax +49 7774 93 13 810 · www.bioschnapskultur.de · verkauf@humbel.de · Kontrollstelle: DE-ÖKO-001