

Passion in Perfektion

Georg Hiebl und seine Edelbrände

Was passiert, wenn vollreife Früchte auf Georg Hiebl treffen? Sie treten unweigerlich die Metamorphose zu einem perfekt ausbalancierten Edelbrand an! So kurz könnte man die hingebungsvolle Leidenschaft und das meisterhafte Handwerk von Georg Hiebl, dem „Boutique Distiller of the Year 2014“, beschreiben. Nur, will man das?

Würde man nicht den Hauch frischer Früchte in der Nase vermissen? Oder die Geschmacksexplosion am Gaumen? Wäre dann das Leben nicht ein wenig geschmackloser? – Genau! Es ist doch wesentlich interessanter einen genaueren Blick hinter die Kulissen respektive ins Glas zu werfen, wo wir auf ausschließlich auf höchste Qualität treffen.

Diese beginnt bei der Auswahl erlesenster Rohstoffe. Nur allerbeste Birnen, Äpfel, Beeren, aber auch Rote Rüben, Pilze oder feinstes Bier finden Eingang in die Destillerie Hiebl. Was dann folgt ist eine Zeremonie absoluter Sorgfalt. Behutsam wird gemischt und vergoren, das sortentypische Aroma entlockt. Um es dann während des Akts der Destillation in konzentriertes Extrakt zu verwandeln. Befreit vom Ballast der Hülle. Die Seele der Frucht.

Diese Seele ist es, die den Gaumen immer wieder aufs Neue zu überraschen vermag. Klar und doch vielschichtig. Wuchtig und doch fein. Mal opulent wie eine Beethoven Sinfonie, mal filigran wie Vivaldis 4 Jahreszeiten. Aber immer virtuos.

Nun ist es an der Zeit zu verweilen, der Seele Ruhe zu gönnen. Wochen, Monate, oft auch Jahre braucht es im Holzfass oder Glasballon, um einen edlen Brand meisterhaft zu vollenden.

Erst jetzt ist es ein echter Hiebl und darf Genießer in aller Welt erfreuen. Klar im Glas, vielschichtig in der Nase, kraftvoll am Gaumen.