



Urs Hecht in der Brennerei in Gunzwil.

Vieille Williams Barrique

40 Vol.-%, 50 cl

Würzige, typische Williamsaromen, dezentes und gut eingebundenes Holz. Kräftige Struktur, viel saftige Frucht, angenehm zurückhaltend gesüsst, harmonischer, druckvoller Ausklang.

18,5 / 20

Lauerzer Kirschbrand

40 Vol.-%, 50 cl

Intensive Fruchtaromen, schwarze Kirsche, dunkle Schokolade, dezenter Steinton. Kräftig und sehr aromatisch, fruchtig, saftig, ausgewogen, anhaltendes Finale ohne Schärfe.

18,5 / 20

Erhältlich in der Destilleterie in Gunzwil.

Eichberg Kirschbrand

40 Vol.-%, 50 cl

Interessanter, vielschichtiger Kirsch, kräftige Fruchtaromen, würziger Steinton. Sehr typisch im Gaumen, kraftvoll und lang.

18,5 / 20

Vieille Prune Barrique

40 Vol.-%, 50 cl

Symbiose aus Frucht und stützendem Holz, gelagert über mehrere Jahre im 225-Liter-Barrique-Fass aus Schweizer Eiche im Reifekeller.

17 / 20

3. Schweizer Schnapsmeisterschaft

Die schönsten Schnäpse der Schweiz

Die Schweizer Schnapsmeisterschaft 2014 war eine klare Sache: Aromatische, klare Brände haben sich gegen die Konkurrenz durchgesetzt. Dass Urs Streuli und Urs Hecht ganz vorne in die Ränge kamen, beide zählen mit ihren Produkten seit Jahren zu den sicheren Werten, ist keine Überraschung.

Text: René Zimmermann, Stefan Keller (Schweizer Weinzeitung)

Urs ist wirklich ein Hecht. Der Gunzwiler Brenner, der schon viel erreicht hat, lässt nicht locker und schraubt unverdrossen weiter an der Qualität seiner Produkte. Mit der neuen Linie Urs Hecht setzt er bezüglich Auftritt, Inhalt und Preis Massstäbe. Acht neue, sortenreine Fruchtbrände brachte er im vergangenen Herbst auf den Markt. Sie reiften fünf Jahre im Stahltank bei Kellertemperaturen, dann wurden sie auf 42 Vol.-% verdünnt und in 95 Flaschen zu 50 cl und 95 Flaschen zu 35 cl abgefüllt. Urs Hecht spricht über seine Brände wie ein Weinproduzent über seine Gewächse: Es geht um Jahrgänge, Lagen, alte Anlagen, um Ausbau, limitierte Auflagen und Liebhaberei. «Konzentrierte Fruchtaromen und seidenfeiner Abgang», das sind Hechts Ansprüche an eine Abfüllung, wenn sie so prominent seinen eigenen Namen trägt. Die Apfelquittente stammt von Einzelbäumen aus der Zentralschweiz. Das grossartige Destillat kostet in der 50-cl-Flasche 188 Franken, in der 35-cl-Abfüllung 140 Franken. Topbewertungen (18,5/20) gabs auch für die beiden Kirsch Lauerzer sortenrein und Eichberg Cuvée und die Vieille Williams im Barrique.

Quittenbrand

42 Vol.-%, 50 cl

Frischer, würziger und sehr sauberer Quittenduft, vielschichtig, sehr typisch. Feine Struktur, elegant, aromatisch, viel Frische, gute Fülle, rund, harmonisch, beeindruckende Länge, hocharomatisch.

19 / 20

