

Kräuter-Kraft. Ananas und Rhabarber bei den Gin-Brennern out! Knackig und herb bekommen Wacholder und Zitrusfrüchte wieder ihr Recht.

GIN WIE FRÜHER



Wie geht es eigentlich dem Gin? Fruchtigkeit als Gefährtin braucht der Wacholder nicht mehr. Sie hat als Treiber neuer Blüten ausgedient, so das Fazit der FALSTAFF Gin-Trophy 2026.

TEXT & NOTIZEN ROLAND GRAF

Sich bei Kostnotizen zu wiederholen, ist eigentlich nicht üblich bei der Spirituosen-Runde des FALSTAFF. Doch am Ende der Gin-Bewertung stellten Erhard Ruthner und Roland Graf fest, dass sie sehr oft dasselbe notiert hatten: »Wacholder, Zitrone und Kräuter«. Dieser Gleichklang ist allerdings ein gutes Zeichen. Denn er zeigt, wie sich die Gin-Welt neu kalibriert hat: Klassisch trocken ist wieder gefragt, Ananas- und Mango-Gin hat keinen Markt mehr.

In der Spirituosenverordnung galt ohnehin immer das »vorherrschende Aroma von

Wacholder« als Norm. Doch so manch geschäftstüchtiger Trittbrettfahrer, oft sogar ohne eigene Destille, ließ den Buchstaben des Gesetzes links liegen. Wer heute Botanicals abseits von Bitterwurzeln, Zitrusfrüchten und Wacholder – quasi der Serien-Ausstattung beim Gin – verwendet, tut es mit Bedacht. Ein Beispiel ist der »Hendrick's« mit Orange und Kakao (!), mit dem sich das schottische Haus explizit für die Zukunft des Gins rüstet.

Der re-fokussierte Markt ermöglichte auch klare Kategorien bei der FALSTAFF-Gin Trophy 2026. Neben den Spezial-Disziplinen »Sloe Gin« und »Fass-gelagerter Gin«

wurden auch »London Dry Gin« bzw. »Gin« bewertet. Während internationale Klassiker – man denke an »The Botanist mit gleich zwei Fass-Versionen! – vorne mitspielen, ist das Abschneiden der österreichischen Wacholder-Meister beachtlich: »Steinhorn« (96 Punkte), »Blue Gin« (95 Punkte) und »In Gin Baden« (93 Punkte) zeigen, wie sehr der trockene Briten-Liebling auch hierzulande verankert ist. >

! Alle Verkostungsnotizen
online unter
go.falstaff.com/trophy-gin-at-26





Gin London Dry Gin

96 Punkte

1. Platz Steinhorn Gin

Steiner Bros., Rupperthal ①

44 Vol.-%, Die Intensität des Wacholders ist enorm, ohne die anderen Nuancen von Zitrus und Kräutern zu erdrücken. Perfekt samtiges Mundgefühl, intensiver Wacholder ist von ätherischen Noten bestens eingefasst. Für Liebhaber der Gin-Klassik! steiner.store, € 32,-

94 Punkte

2. Platz Ralfitos London Dry Gin

Destillerie Brenngeist, Ferlach ②

45 Vol.-%, Die Nase wirkt klassisch und ein wenig puristisch: Wacholder, Zitruschale, dezente Kräuter, erinnert an Rosmarin. Am Gaumen ebenso harmonisch mit weichem Beginn und trocken-kräuterigem Finish. brenngeist.at, austro-spirits.at, Preis: k.A.

2. Platz The Botanist Gin

The Botanist, Bruichladdich ③

46 Vol.-%, Feiner Duft wie er sein soll: Wacholder, Zitrone und diverse Kräuter mit leichter Süße. Am Gaumen samtig im Antrunk die Geschmacksnoten sind analog zum Dufterlebnis. Leicht floral zum Finish hin, der Nachklang zeigt ätherisch-minzige Anklänge. topspirit.at, Preis: k.A.

Gin Dry Gin

95 Punkte

1. Platz Reisetbauer Blue Gin
Reisetbauer Qualitätsbrand,
Kirchberg-Thening ④

43 Vol.-%, Classic as it should be. Unverkennbar London Dry Gin mit forderndem Wacholder, bestens balancierten Zitronenschalen und feinen rosa Pfefferbeeren. Am Gaumen ebenfalls sehr ausgewogen und lange anhaltend. reisetbauer.at, € 39,90

94 Punkte

2. Platz Oyster Adriatic Dry Gin

Oyster Gin ⑤

42,5 Vol.-%, Feine Nuancen von Zitrus, dazu feinherber Wacholder und mediterrane Frische bilden ein elegantes Duftbild. Am Gaumen leicht salzig, etwas Pfefferlake und gut abgebildeter Wacholder. Feiner herber Ausklang mit langem Nachhall. johann1857.com, € 25,-

2. Platz AX Elixir X1 Gin

AX Elixir, Apetlon ⑥

42 Vol.-%, Neben dem kräftigen Wacholder sind vegetale Noten vorhanden, die etwas an Aloe Vera erinnern. Ein durchaus komplexes Mundgefühl ergibt sich durch die schnelle Abfolge von Wacholder, getrock-

neten Kräutern und zitrischen Einsprengeln. Langes Finish mit vegetalem Grundton.

ax-elixir.at, € 33,-

2. Platz AX Elixir X2 Gin

AX Elixir, Apetlon ⑦

42 Vol.-%, Kurz zusammengefasst besteht der frische Duft aus Zitrus und Wacholder. Im Mund frisch und würzig zugleich, die Komponenten sind fein aufeinander abgestimmt. Im Finish ist feinherbe Würze evident, im Nachhall steigt eine charmante Süße auf. ax-elixir.at, € 33,-

Gin New Western Style Gin

94 Punkte

1. Platz Another Hendrick's
The Hendrick's Gin Distillery,
Girvan ⑧

41,4 Vol.-%, Spannende Nase, die einer-

seits fruchtig-blumig ist und andererseits süßliche Kakaonoten aufweist. Im Mund cremig mit Eindrücken von Latte Macchiato und etwas Tonkabohne. In der Mitte kräftiger mit deutlichem Wacholder, zum Finish hin wieder weicher und lange anhaltend.

topspirit.at, Preis: k.A.

93 Punkte

2. Platz Kaffeegin

Destillerie Brenngeist,
Ferlach ⑨

39 Vol.-%, Eine Arabica-Nase italienischer Röstung, dazu ein wenig Süße und eine Spur laktisch - also ein guter Cappuccino. Am Gaumen kommen zu den Kaffeetonen Wacholder und weitere Kräuter hinzu und verraten den Gincharakter. Im Finish ist wieder der Kaffee tonangebend. brenngeist.at, austro-spirits.at € 48,-

91 Punkte

3. Platz Steinfelder Hof Gin

Weingut Dopler,
Tattendorf ⑩

45 Vol.-%, Die beerige Fruchtigkeit des Weines mischt sich im Duft mit Zitruschalen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen weich und im Antrunk sehr fruchtig. Zum Finish hin viele würzige Noten, im Nachklang leicht trocknend. weingut-dopler.at, € 49,50

3. Platz Schiefer Gin Mediterran

Der Schiefer Gin,
Wien ⑪

42,7 Vol.-%, Verspielt und fruchtig! Das Orangenblüten-Element legt olfaktorisch vor, dahinter kommen Botanicals rund um den Wacholder würzig-mediterran durch - man denkt an Tomatenwasser und Rosmarin. Weiches Mundgefühl! Ausgewogen, modern, leichte Süße im Hall.

schiefer-gin.at
€ 69,90



Handwerklich. Die Brüder Martin und Johannes Steiner punkteten mit ihrem »Steinhorn« sowohl bei London Dry, als auch Sloe Gin.



Gin Barrel Aged

94 Punkte

1. Platz The Botanist Gin - Cask Aged The Botanist, Bruichladdich 12

46 Vol.-%, Präsent vom ersten Augenblick an zeigen sich reife Fassnoten, wie Leder und Tabak, dazu Holzrauch, etwas Dattel und Wacholder. Am Gaumen druckvoll und engmaschig mit fein nuancierten Schichten. Wärmendes Finish mit feiner Fasssüße. Sehr harmonisch.

topspirit.at

Preis: k.A.

93 Punkte

2. Platz In Gin Baden Reserve In Schnaps Baden, Möllersdorf 13

45 Vol.-%, Eine sehr frische Nase verströmt typische Wacholderaromen, etwas fruchtiges Kernobst liegt dahinter, dezente Fassnoten runden das Dufterlebnis ab. Am Gaumen ausgewogen, mit frisch ge-cracktem Pfeffer im Finish. Animierender Nachhall mit viel Frische.

inschnapsbaden.at

€ 39,90

92 Punkte

3. Platz The Botanist Gin - Cask Rested The Botanist, Bruichladdich 14

46 Vol.-%, In der Nase ein Klassiker mit Holzunterstützung: Wacholder, Kräuter leichter Zitrus, frische Eiche. Geschmacklich liegen Eichennoten als Basis da mit Vanille und trockenem Tabak. Wacholder ist in der Mitte präsent, ehe erneut das Fass im Finish übernimmt.

topspirit.at

Preis: k.A.



Austro-Klassik. Hans und Hansi Reisetbauer haben mit dem »Blue Gin« eine Marke geschaffen.

Gin Sloe Gin

94 Punkte

1. Platz Steinhorn Sloe Steiner Bros., Rupperthal 15

28 Vol.-%, Eine frische Fruchtigkeit mit feinen Untertönen von Marzipan und Wacholder strömt angenehm aus dem Glas.

Im Mund ein saftiger Anrunk, der viel Frische ausstrahlt, dann folgen harzig-trockene Noten und zum Finish hin fein nuancierte Astringenz. Frucht steigt im Nachklang erneut auf.

steiner.store

€ 37,-

1. Platz Reisetbauer Sloe (Berry Blue Gin Reisetbauer Qualitätsbrand, Kirchberg-Thening 16

28 Vol.-%, Fein verwobene Noten von Schlehen mit dezentem Steinton, dazu rotbeerige Noten und leicht erdige Nuancen. Am Gaumen anfängliche Fruchtsüße, die bald von trockenem Harz aufgesogen wird. Herber Nachklang.

reisetbauer.at, € 39,90

92 Punkte

2. Platz Tingin Destillerie Brenngeist, Ferlach 17

28 Vol.-%, Dunkle Frucht, die etwas an Kirschen erinnert, dazu viel Stein und getrocknete Kräuter. Am Gaumen kräftige Süße, die sich auch auf die ölige Konsistenz auswirkt. Erst zum Finish hin zeigen sich herbere Noten, die das Gesamtbild abrunden.

brenngeist.at, austro-spirits.at, € 45,-

Alle Verkostungsnotizen
online unter
[go.falstaff.com/
trophy-gin-at-26](http://go.falstaff.com/trophy-gin-at-26)

