

Am 24. und 25. August 2010 richtete *selection* zum zweiten Mal in der Carl-Zuckmayer-Halle in Nackenheim den Wettbewerb "Premium Select Spirits International" zum Thema Brände, Geiste und Liköre aus.

Die Spirituosen wurden auch diesmal wieder von einer Jury, bestehend aus Sommeliers, Brennern, Fachjournalisten und -händlern, in einer Blindverkostung fachgerecht und neutral bewertet. Die Bewertung erfolgte nach dem EU-weit anerkannten 100-Punkte-System. Zugelassen waren Brände und Geiste ohne Beschränkung des Brennguts, das heißt neben den Klassikern aus Kern- und Steinobst sowie Beeren und Früchten auch Brände aus Wein, Weintrester oder Weinhefen einschließlich Cognac und Brandy, ferner Brände aus Getreide und Kartoffel. Bei den Likören war die Basis ebenso breit gefächert: Liköre aus Früchten, Kräutern, Gewürzen, Sahne, Schokolade, Kaffee, Kakao, ferner Eier- sowie Bitterliköre und Likörweine waren zugelassen...

Auch Tresterbrände, eigentlich ein wenig aus der Mode gekommen, konnten die Jury überzeugen, da der Ausgangsstoff stimmte. Zwei sortenreine Brände "landeten" zielsicher in der Kategorie der 5 Sterne: Ein Pinotage der *Wilderer Distillery* aus Südafrika sowie ein Muskat Ottonell vom *Öko-Wein- und Sektgut Gretzmeier* aus dem badischen Merdingen.