



Farthofers biologische O-Serie



IWSC Silber "Outstanding" für O-Gin



Doris Hausberger und Josef Farthofer strahlen (credit Mostropolis.at)

Top-Prämierung für Gin aus dem Mostviertel

Josef V. Farthofer aus Öhling bei Amstetten bringt die nächste internationale Medaille nach Hause. Bei der diesjährigen „International Wine and Spirit Competition“* in London holt der Edelbrenner mit seinem biologischen „O-Gin“ Silber mit dem Zusatz „Outstanding“. Bereits vergangenes Jahr wurde Farthofers „O-Vodka“ bei der IWSC als weltbesten Vodka ausgezeichnet.

Internationaler Erfolg

Über 3.500 Destillate aus der ganzen Welt wurden für das dreistufige Verkostungsverfahren eingereicht, darunter schafften es gerade einmal 90 Top-Gins in die finale Verkostung. Am 24. Juli wurden die Ergebnisse präsentiert. Josef Farthofer reichte seinen O-Gin (O=organic) in der Kategorie „London Dry Gin 40 %“ ein und katapultierte sich auf den sensationellen zweiten Platz – mit der zusätzlichen Auszeichnung „Outstanding“. Ein weiterer toller Erfolg für den Brenner aus dem Mostviertel, der bereits im letzten Jahr mit seinem Vodka-Sieg für Furore sorgte. Er zählt nun auch zu den besten Gin-Produzenten und rückt damit Österreich einmal mehr ins internationale Rampenlicht.

Biologische Zutaten ergeben einzigartiges Aroma

Im Jahr 2005 wagte sich der talentierte Brenner erstmals an einen Gin heran. Seither tüfelt er an der Rezeptur, stetig hat er sie verbessert und verfeinert. Heute funkelt sein O-Gin glasklar, mit leichtem Blaustich. Am Gaumen ist er von milder Würze geprägt, finessenreich im Spiel von Wacholder- und Orangenaromen, zarter Säure, mildem Körper und perfekt eingebundenem Alkohol. Das Mundgefühl ist überaus angenehm und dem mineralienreichen, weichen Wasser zu verdanken, das aus einer privaten Quelle aus dem unteren Mühlviertel stammt. Der Abgang ist raffiniert und vielschichtig. Farthofer verwendet für seinen Gin ausschließlich biologische Zutaten. Die Basis-Spirituose dieses Premiumgins ist Alkohol aus Bio-Getreide. Wacholder, Koriander, Lavendel und Orangenschale stammen aus Italien und Kroatien. Der Kubebenpfeffer kommt aus Indonesien. Das Ergebnis ist ein Solitär, viel zu schade, um in Mixgetränken zu verschwinden.

Lieblingsgetränk

Für Josef Farthofer und seine Lebenspartnerin Doris Hausberger ist der hauseigene O-Gin seit Jahren persönliches Lieblingsgetränk. *„Ein Glas genießen und sofort stellt sich ein Gefühl von Wochenende ein“*, strahlen die beiden um die Wette und können die sensationelle Platzierung noch gar nicht fassen. Dabei ist auszugehen, dass die Auszeichnung Farthofers Bekanntheitsgrad deutlich steigern wird. Das trifft sich gut, denn der Mostviertler ortet seit längerem ein Revival dieser hochprozentigen Spezialität.

Gin-Revival

Farthofer: *„Gin-Getränke zählen wieder zu den begehrtesten Bar-Drinks, das beobachte ich zumindest auf meinen Reisen quer durch Europa.“* Immer mehr Brenner widmen sich diesem Getränk, das erst Mitte des 20. Jahrhunderts von seinem größten Konkurrenten, dem Wodka, abgelöst wurde. Hochqualitative Gins vereinen über 20 unterschiedliche Aromen und Pflanzenauszüge, wobei Wacholder geschmacklich stets tonangebend ist – und das laut EU-Definition für Gin auch sein muss. Aus mehr als 100 Essenzen stellt jeder Brenner seine ganz individuelle Auswahl zusammen, wobei Orangen-, Zitronenschale, Koriander, Engelwurz, Veilchenwurz, Kümmel, Muskat, Zimt, Kardamom, Angelikasamen, Chinarinde oder etwa Ingwer zu den beliebtesten Aromen zählen.

Die „O-Serie“

Seit 2012 ist die hochprozentige „O-Serie“ am Markt erhältlich. Sie besteht aus den beiden international prämierten Spezialitäten O-Gin und O-Vodka sowie zwei gehaltvollen Rum-Getränken. Farthofer verwendet für diese Produkte ausschließlich Zutaten biologischen Ursprungs. *„Damit kann man die Qualität noch weiter steigern“*, ist Farthofer überzeugt. Das Getreide für den Vodka, die Zuckerrohrmelasse für den Rum, die Kräuter und Gewürze für den Gin – alle Bestandteile tragen ausnahmslos das Bio-Zertifikat.

* Die "International Wine & Spirit Competition" wurde 1969 gegründet und ist weltweit der führende Leistungswettbewerb dieser Art. Ziel ist, die Qualität der weltbesten Weine, Spirituosen und Liköre zu bewerten. Sämtliche Einreichungen werden von einer Fachjury blind verkostet, aufgeteilt nach Sorte, Region und Jahrgang und nach einem 100-Punktesystem beurteilt.

Destillerie Josef Farthofer

Der Familienbetrieb mit Sitz in Öhling, nahe Amstetten in Niederösterreich an der Moststraße Niederösterreich hat sich auf die Herstellung von Edelbränden spezialisiert. Bereits in fünfter Generation destilliert Josef Farthofer hochqualitative Fruchtschnäpse und Brände. Althergebrachte Traditionen werden gekonnt mit neuen Technologien vereint, mit dem Ziel Qualität und Geschmack der Spezialitäten weiter zu steigern. Heute produziert Farthofer Edelbrände, Liköre, Essig, Moste und Fruchtsäfte. Sämtliche Prozesse unterliegen dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit, alle Produkte sind biozertifiziert. In der MOSTELLERIA stehen sämtliche Farthofer Spezialitäten zum Degustieren und Erwerben bereit.

MOSTELLERIA, 3362 Öhling Nr. 35, +43 7475 536 74, office@edelschnaps.at, www.mostelleria.at
Mittwoch – Samstag, 10 – 12 Uhr und 13 – 17 Uhr

Kontakt:

Edeldestillerie Josef Farthofer
Doris Hausberger
Öhling 35
A-3362 Öhling
office@edelschnaps.at