

19. März Destillaria Candinas Surrein

Wir wurden von der Familie Candinas in Surrein herzlich empfangen. Seit bald 200 Jahren brennen Sie in Surrein allerfeinste Brantweine für jeden Geschmack. Sie destillieren mit viel Feinsinn und nach alten Rezepturen die Düfte und Aromen einheimischer Früchte und Pflanzen zu feinsten Schnäpsen – ganz ohne Zugabe von künstlichen Aromastoffen. Ihre bekannteste Spirituose – und seit Generationen die Spezialität des Hauses – ist das Enziandestillat, das aus der Wurzel des gelben und roten Alpen-Enzians gewonnen wird. Eine wahre Gaumenfreude der besonderen Art beschert auch die Alpenkräuter-Schnäpse, gebrannt mit Kräutern von den sonnigen Berghängen der Surselva. Ein Grossteil der Produktion entsteht im Auftrag diverser Kunden – die sogenannte Lohnbrennerei, sie macht einen grossen Teil der Produktion aus. Zu erwähnen seien auch die grossen Qualitätsunterschiede (Geist – angesetzt, Brand – aus ausgesuchten Kräutern). Nach einer sehr interessanten Führung konnten wir die feinen Schnäpse , begleitet von wunderbaren selbstgemachten Essensbeilagen, probieren.

24.04.2016 Lotty Caviezel