

DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör im Test: Außergewöhnlich natürlich

3. August 2021 Maximilian Jopp

In ihren Anfängen machte sich die Deutsche Spirituosen Manufaktur mit diversen Bränden und Geisten einen Namen. Seit Herbst 2020 kann die im Jahr 2018 in Berlin gestartete Brennerei auch eine Reihe von Likören vorweisen, zu denen auch der DSM Johannisbeer-Buchu-Likör gehört. Besagter Likör basiert auf dem hauseigenen Geist der aus Südafrika stammenden Buchu-Pflanze, der Cassis- und Minzaromen nachgesagt werden. Hinzu stößt der Muttersaft vollreifer Schwarzer Johannisbeeren. Nach der obligatorischen Süßung wird mit einem Alkoholvolumen von 28 Prozent abgefüllt. Betontermaßen wird wie gewohnt auf Zusätze wie Aromen oder Farbstoff verzichtet. Mehr Informationen zur Marke und Destillerie der getesteten Spirituose sind auf der DSM-Übersichtsseite zu finden.

Optik / Flasche

Daher kommt der dunkel-violette DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör in einer schlanken, hohen und handlichen Apothekerflasche aus Weißglas. Neben einem zylindrischen Körper verfügt die Flasche über einen massiven Sockel sowie rundliche Schultern. Letztere verbinden den Körper mit einem sehr kurzen Hals, der in eine recht breite Lippe mündet. Ein Korkkorken fungiert als Verschluss. Eingelassen ist dieser in einen goldfarbenen Metallgriff mit dem die Initialen der Deutschen Spirituosen Manufaktur zierenden Logo. Die Etikettierung fällt knapp und übersichtlich aus. Die Vorderseite ziert ein schmaler, weißer Papierstreifen unter anderem mit der Qualitätsbezeichnung, der Chargennummer und der Signatur des Destillateurs in schwarzer Schrift. Ferner findet man das goldfarbene Logo und die rote Destillatnummer vor.



DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör



Vorderseite



Rückseite



Spirituosen
-Journal.de

Verschluss



Spirituosen
-Journal.de

Hals

Fazit

Mit dem DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör ist der Deutschen Spirituosen Manufaktur einmal mehr etwas Außergewöhnliches gelungen. Hohe Destillierkunst bringt außergewöhnliche Aromen Schwarzer Johannisbeeren mit prägnant herb-sauren Tönen im Spagat mit einer leichten Fruchtsüße hervor. Neben der Harmonie kann auch der gut eingebettete Alkohol samt Mundgefühl höchst punkten. Alles in allem hinterlässt der Likör einen selten so natürlichen Eindruck. Empfehlenswert ist sowohl der Purgenuss bei Zimmertemperatur als auch das Mixen von Drinks. Das aufgeräumte und schnörkellose Design richtet sich vor allem an Profis und solche, die sich in erster Linie dem Flascheninhalt widmen möchten. Erhältlich ist der DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör für einen recht hohen, aber lohnenswerten Preis von 30 Euro für die 0,35-l-Flasche.

Das Sample wurde uns von der Deutschen Spirituosen Manufaktur ohne Vorgaben hinsichtlich einer Berichterstattung zur Verfügung gestellt.

Geruch / Geschmack

Recht kräftig und auffällig natürlich erreicht der DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör die Nase. Der Duft erweist sich primär herb-sauer mit ausgeprägten Noten Schwarzer Johannisbeeren in Begleitung einer leichten Fruchtsüße. Im Hintergrund verweilt ein Touch Erde. Alkohol zeigt sich nicht, dafür aber eine feine Wärme. Der Geschmack fällt angenehm warm und weich aus. Im Vordergrund stehen intensiv herb-saure Aromen Schwarzer Johannisbeeren in Balance mit einer leichten Fruchtsüße. Zum Abgang hin machen sich Spuren von Erde und Minze bemerkbar. Im langen Abgang zeigen sich die herb-sauren Noten Schwarzer Johannisbeeren, gepaart mit einer noch feinen Fruchtsüße. Zügig übernehmen frische Zitronenanklänge, gefolgt von den Noten von Gras, Erde und Minze.

Empfohlene Trinkweise

Genießen sollte man den DSM No 933 Johannisbeer-Buchu-Likör pur bei Zimmertemperatur oder maximal mit leichter Kühlung. Wenn es jedoch ein Drink sein soll, kommen ein traditioneller „Kir Royal“ oder ein moderner „Kir Tonic“ in Frage. Darüber hinaus sind Twists wie der eines „Bramble“ naheliegend.

