

Mürli GmbH: Regionale Liköre aus Mecklenburg

Angelika Wagner-Schnurrbusch und Jörg Schnurrbusch haben ihr Herz schon in frühester Jugend an die Müritzregion verloren. Was mit Bootsurlaube in der Seenplatte begann, wurde zur neuen Heimat mit einem Haus für den Ruhestand, doch damit gaben sich die beiden „bewegten, begeisterten und begeisternden Wahl-Müritzer“ nicht zufrieden. Aus einer „Schnapsidee“ heraus komponierten sie einen Kräuterlikör als Aushängeschild für die ganze Region.

Jeder erlebnisreiche Tag an der Seenplatte endet üblicherweise mit einem guten Essen, abgerundet von einem Kräuterlikör. Handelsüblicher Kräuterschnaps entsprach nicht immer den Vorstellungen, also war die Idee zu einem qualitativ hochwertigen regionalen Produkt geboren. Über zwei Jahre wurden mithilfe eines befreundeten Destillateurmeisters Rezepte ausprobiert und getestet. Ziel war ein Kräuterlikör, der für die Region, ihre Besonderheit und Vielfalt steht. Das Ergebnis ist der Mürli, in dem unterschiedliche Botanicals – von Angelika und Enzian, Beifuß und Wermut über Zimt und Nelken bis zu Pomeranze – ihre wohltuende Wirkung entfalten. Das Etikett – schwarz und lindgrün mit einer stilisierten Kräuterfee – schmückt die auffälligen, dreieckigen Flaschen. Konsequenterweise vermarktet, von der Region bis an die Ostseeküste, schätzen Abnehmer aus Gastronomie und Einzelhandel, deren Gäste und Kunden den Mürli. Als Alternative zu den typischen Sanddornprodukten entstand in regionaler Verbundenheit dann auch ein Eierlikör.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für Mürli Premium Kräuterlikör und Silver für Mürli Premium Eierlikör.

90 WOB-Points - Mürli Premium Kräuterlikör 2021 - Gold

Mürli GmbH, Deutschland, 17192 Klink, www.muerli.de

Duft: Facettenreicher Kräuter-Likör, Pfefferminze, leicht holzige Basis, Kräuterauszüge, Zitronenmelisse, Orangenschale, etwas Kirsch-Pflaumen-Aspekte, feine Wurzelnote, Wermut, etwas Anis, Nelken, Piment, viel dunkles Karamell, Kaffee, Honig, Malz-Zuckerl-Touch. Geschmack: Ein aromatisch-dropsiges Spiegelbild am Gaumen, etwas fruchtig-esterig, feine Kräuternoten, Menthol, Minze, etwas Eukalyptus, harzig-koniferig, dunkles Karamell, Spekulatius-Gewürz-Mischung, Bitterorange, Honig, malzige Zucker-Süße, dicht und harmonisch, etwas kurzes, süßes Finale.

Fragrance: Multi-faceted herbal liqueur, mint, slightly woody basis, herbal extracts, lemon balm, orange peel, some cherry and plum aspects, subtle root note, vermouth, some anise, cloves, pimento, a lot of dark caramel, coffee, honey, touch of malt candy. Taste: An aromatic and candy drop-like reflection on the palate, somewhat fruity and estery, delicate herb notes, menthol, mint, some eucalyptus, resinous and conifer-like, dark caramel, mixture of almond biscuit spices, bitter orange, honey, malty sugar sweetness, tight and harmonious, somewhat short, sweet finish.

83 WOB-Points - Mürli Premium Eierlikör 2021 - Silver

Mürli GmbH, Deutschland, 17192 Klink, www.muerli.de

Duft: Individuelles Sorten-Konzept mit exotischen Zügen, Ananas, Maracuja, deutlich beerige Aromen, Himbeere, sehr esterig-parfümiert, wenig, viel frische Eidotter, viel Sahne, Vanilleschote. Geschmack: Duft-Kopie am Gaumen, viel Eidotter, starke Zitrus-Frische, dropsige Stilistik, beerige Aromen-Basis, Himbeere, Erdbeere, Pfirsich, Rosenwasser, sahnig-cremige Textur, Biskuit, Vanillezucker, kompakter, dichter Körper, anhaltende Länge, stark beeriger Nachhall, etwas untypisch.

Fragrance: Individual variety concept with exotic features, pineapple, passion fruit, distinct berry aromas, raspberry, very estery and perfumed, vinous, a lot of fresh egg yolk, a lot of cream, vanilla pod. Taste: Fragrance copy on the palate, a lot of egg yolk, strong citrus freshness, candy drop-like style, berry-like aroma basis, raspberry, strawberry, peach, rose water, creamy texture, sponge cake, vanilla sugar, compact, tight body, persistent length, very berry-like finish, somewhat atypical.

Mürli GmbH: Regional liqueurs from Mecklenburg

Angelika Wagner-Schnurrbusch and Jörg Schnurrbusch fell in love with the Müritz region in their earliest years. Childhood boat holidays in the lake district eventually led to their new home, where they chose to retire. But this was not enough for the two 'vibrant, enthusiastic and enthusing elective Müritz locals'. They composed a herb liqueur as a showpiece for the whole region.

Every exciting day in the lake district tends to end with a good dinner, rounded off with a herb liqueur. Standard herb schnapps did not always meet expectations, thus the idea of a high-quality regional product was born. Over two years, recipes were tried out and tested with the help of a distilling master. The aim was a herb liqueur that represents the region, its particularities and diversity. The result is Mürli, where a variety of botanicals – from angelica and gentian, mugwort and vermouth, cinnamon and cloves, along with bitter orange – allow their soothing effect to unfold. The label – black and lime green with a stylised herb fairy – adorns the striking triangular bottles. Marketed from the lake district to the Baltic region, Mürli is appreciated by customers in gastronomy and retailing, as well as their guests and customers. As an alternative to the typical sea buckthorn products, an egg liqueur was also created as a tribute to the region.

At the World Spirits Award, gold was awarded to Mürli Premium Herb Liqueur, and silver to Mürli Premium Egg Liqueur.

Mürli GmbH

Jörg Schnurrbusch

Am Mühlenberg 57

17192 Klink

Deutschland

Tel.: +49-399-16349211

Fax.: +49-399-16349212

info@muerli.de

www.muerli.de



Angelika Wagner-Schnurrbusch & Jörg Schnurrbusch

Foto: Augsten Meerane