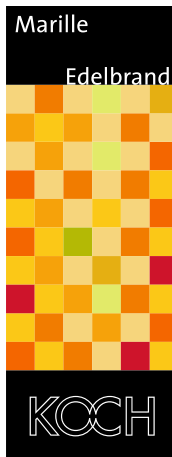


EDELBRÄNDE

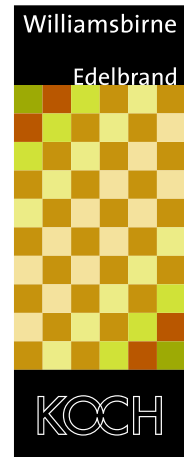
Obstbrände aus unseren Hausgärten haben lange Tradition. In unserer modernen Brennerei gewinnen wir Destillate mit besonders feinen natürlichen Fruchtaromen.

Nach mindestens einjähriger Reifung werden die Edelbrände mit 39 % vol in den Verkauf gebracht.



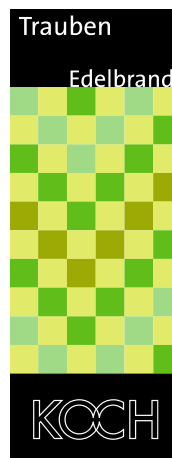
Marille

Aromatischer Klassiker unter den Edelbränden.



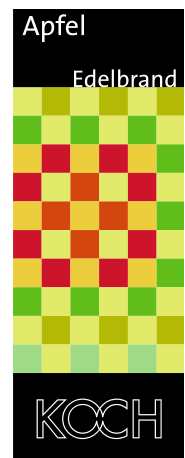
Williamsbirne

Der König unter den Birnenbränden.



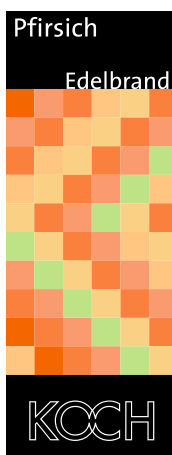
Trauben

Das Paradeprodukt aus Trauben unserer Weingärten.



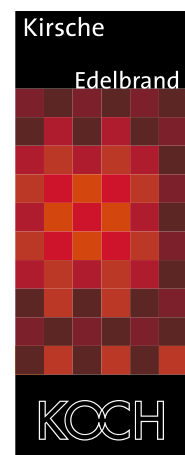
Apfel

Gewonnen aus alten heimischen Sorten,
im Holzfass gereift.



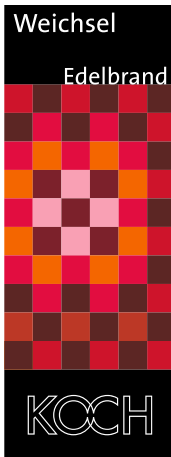
Pfirsich

Edle Weingartenpfirsiche aus unseren Rieden.



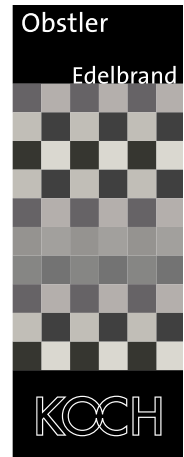
Kirsche

Früchte der mit viel Liebe gepflegten alten
Baumbestände.



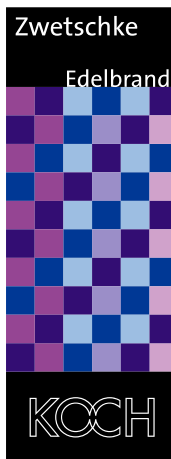
Weichsel

Feines Destillat aus hochreifen Sauerkirschen.



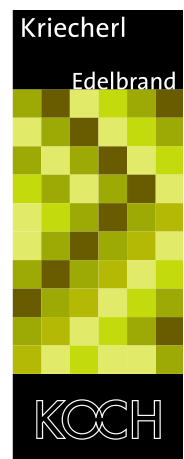
Obstler

Wohlschmeckende Komposition aus Äpfeln und Birnen mit besonders feinem Aroma.



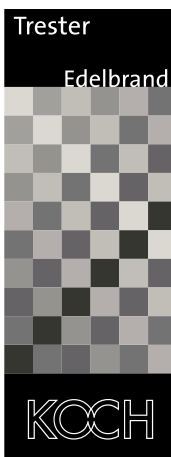
Zwetschke

Traditionsreiches Produkt aus unserem Hausgarten.



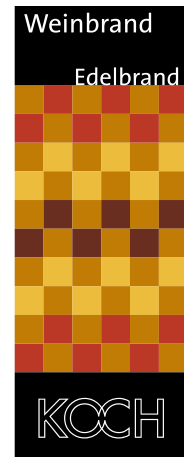
Kriecherl

Sonnengereifte aromatische gelbe Ringlotte, geerntet nur in Jahren besonderer Qualität.



Trester

Edelbrand aus abgepressten Muskateller-Trauben, der „Grappa“ Österreichs.



Weinbrand

Zwölf Jahre im Barriquefass gereifter Edelbrand aus unserem besten Chardonnay.

LIKÖRE

Unsere Liköre sind mild und lieblich im Geschmack, erzeugt aus unseren hauseigenen Produkten.

Sie zeigen große Aromafülle bei einem niedrigen Alkoholgehalt von 18 % vol.



Rotwein

Altes traditionsreiches Familienrezept auf Basis der Rotweinsorte Roesler und hauseigenem Weinbrand.

Kräuter

Alpenländische heimische Kräuter auf Basis von hauseigenem Weinbrand – kräftiges volles Aroma.

Marille

Heimische vollreife Früchte mit hauseigenem Marillenbrand zu einem aromatischen Likör komponiert.

Nuss

Grüne Walnüsse aus dem eigenen Garten, vermischt mit Gewürzen und hauseigenem Weinbrand, nach einem alten Familienrezept zu einem schmackhaften Likör gereift.

Dirndl

Säuerlich-herbe Gartenfrüchte (einheimisches Wildobst – auch Kornelkirsche oder Gelber Hartriegel) liebevoll zu einem süß-säuerlichen Likör verarbeitet.

Zirbe

Frischgepflückte Zirbenzapfen der Zirbelkiefer aus Kärnten verleihen dem Likör ihren einzigartigen Geschmack.