

## Spezialitäten von heimischen Streuobstwiesen

Bei unseren Produkten handelt es sich um **Edelbrände** aus **unbehandelten, sortenreinen** Früchten.



Bereits bei der Auswahl der Früchte aus heimischen Gärten, Streuobstwiesen und Linienobstanlagen wird der Grundstein **hochwertiger Qualität** gelegt. Jede Frucht wird einzeln geprüft, gegebenenfalls per Hand aussortiert und entstielt.



Alle Prozessschritte folgen höchsten Qualitätsansprüchen.

Die Reinigung und das Sortieren der Früchte werden mit aller Sorgfalt betrieben. Somit gelangen Aromaverfälschungen erst gar nicht in die Fruchtgärmasse (Maische).

Die Gärung wird selbstverständlich **ohne jegliche aromatische Zusatzstoffe**, nur mit einer Impfung Feinhefe gestartet.

## Bio Qualität - unbehandeltes Obst



Beim Brennen gilt vor allem ein **langsames kontinuierliches Heizen**. Die Temperaturen sollen möglichst lange stehen. Das Beheizen erfolgt per Hand und mit Holz.

In zwei Brennstufen 1. Rohbrand (Lutter), 2. Feinbrand, entsteht unser 47 vol. %iger Siegelbrand aus Zwetschge, Birne und Apfel.

## Manufaktur in Familienhand

So stehen nach dem Feinbrand und nach ausgewogener **Reifezeit** in luftig abgedeckten Edelstahlgefäßen die drei Edelbrände Zwetschge, Birne und Apfel zur Abfüllung in Flaschen bereit. Die Alkoholkonzentration wird mit **demineralisiertem** Wasser sorgfältig auf die vorgesehene Trinkstärke von **47vol.%** herabgesetzt. Jede Sorte wird nach Bedarf in Flaschen von 0,25l, 0,50l oder 1,00l abgefüllt.



Die Flaschen werden mit eigens hergestelltem **Siegel, Etikett und speziellem Verschluss** zwischen Glaspfropfen und Flaschenhals gekennzeichnet und gesichert. Jede Flasche erhält zusätzlich zur Kennzeichnung der Einzigartigkeit eine **Identifizierungsnummer**.