

EDELBRAND - BESCHREIBUNG / CHARAKTERISTIK

Top Marillenbrand „classic“ (0,7 lt. € 25.-)

40 vol % Klassische österreichische Marille, Goldmedaille 2010 beim World Spirit Award und steirischer Sortensieger 2010. Geschmack: *Intensive Frucht, Aprikosenkonfitüre, florale Noten, Marzipan-Zucker-Süße, feine Bitterschokolade, jugendlich anhaltend*. Erntegebiet: Burgenland 2009

Top Marillenbrand „classic“ (0,7 lt. € 22,-)

40 vol % Klassische österreichische Marille Ernte 2009. Geschmack: *Marmeladig, sauber, harmonisch, Marzipan Noten, lang anhaltend*.

Top Williamsbirnenbrand (0,7 lt. € 28,-)

40 vol.% Top Williamsbirnenbrand 2009, Erntegebiet Wallis. Geschmack: *Vollmundige, elegante Williamsaromatik, sehr ausgeprägt und anhaltend, Birnenkompott, Zitrusnoten, birnige Süsse*. Die Williamsbirnen werden von Hand sortiert und entstielt, sowie maschinell entkernt und weiterverarbeitet

Williamsbirnenbrand select (0,7 lt. € 25.-)

40 vol. % Erntegebiet Südtirol 2010. Goldmedaille 2011/Landesedelbrandbewertung. Geschmack: *Intensive reife Aromatik, breite, schalige Note, Bananenmus, anhaltend*. Die heimischen Williamsbirnen werden von Hand sortiert, entstielt, sowie maschinell entkernt und weiterverarbeitet !

Steirischer Williamsbirnenbrand (0,7 lt. € 25.-)

40 vol. % Erntegebiet Weststeiermark, Goldmedaille bei der Landesbewertung 2010. Geschmack: *Intensive frische Birnenaromatik, breite, schalige Note, Birnenmus*. Die heimischen Williamsbirnen werden von Hand sortiert, entstielt, sowie maschinell entkernt und weiterverarbeitet !

Steirischer Champagnerbirnenbrand (0,7 lt. € 25.-)

40 vol.%, Ernte 2009, Feiner Brand von heimischen Champagnerbirnen. Geschmack: *Volle herbe Frucht, harmonisch, breite schalige Note, stark und anhaltend im Abgang, Zitrustöne*.

Steirischer Zwetschkenbrand (0,7 lt. € 20,-)

40 vol. % Der feine Brand aus der steirischen Hauszwetschke. Geschmack: *Typische Hauszwetschkenaromatik, fein würzig, dezenter Mandelsteinton, Schokolade, breit anhaltend*.

Zwetschkenbrand bosnisch (0,7 lt. € 20,-)

40 vol. % Zwetschkenbrand aus heimischen Zwetschken der Sorte „bosnisch“. *Typisch bosnische aromatik (Slivowitz), schön abgerundet, Mandelton, Schokolade, anhaltend*.

Zwetschkenbrand holzfassgereift (0,7 lt. € 25.-)

40 vol.% Die heimischen Zwetschken der Sorte 'bosnisch' werden entkernt, zu Maische verarbeitet, gebrannt und durch 3 jährige Lagerung in Limousineichenfässer zur Reife gebracht. Im Geschmack: *Schokobitternote, Dörripflaumen, zarte Röstaromen, rauchige Holznoten*.

Alter Zwetschkenbrand holzfassgereift (0,7 lt. € 28,-)

40 vol. % Goldmedaille bei der Landesbewertung 2010. 5 Jahre im Holzfass gereift. Geschmack: *Rauchig-röstige Aromen, Zimt, Bitterschokolade, Waldhonig, vanillig-karamellige Süße, sehr harmonisch*.

Kriecherlbrand (0,7 lt. € 20,-)

40 vol. % Die heimische blaue Kriecherl ist eine Wildpflaumenart in Kirschengröße mit Kern. Geschmack: *Milde Pflaumenaromatik, zarter Steinton, sehr harmonisch, mild und lang anhaltend*

Kriecherlbrand holzfassgereift (0,7 lt. € 20,-)

40 vol. % Die heimische blaue Kriecherl ist eine Wildpflaumenart in Kirschengröße mit Kern. Geschmack: *Intensive Pflaumenfrucht, sehr harmonisch eingebundenes Holz, schokoladig, Honigsüße, langer Nachhall*

Traubenkirschbrand (0,7 lt. € 26,-)

40 vol. %, die Früchte des Traubenkirschenbaumes erinnern an kleine dunkle Kirschen, welche in Traubenform herabhängen. *Sehr intensiver Brand mit deutlicher Aromatik, sehr intensiver Bittermandelton, würziger, intensiver Abgang.*

Maulbeerbrand (0,7 lt. € 30,50,-)

40 vol.% Feiner Brand aus der Maulbeere (Laubbaumart). *nussiger Anklang, fruchtig-beerig, leichte Grappanote, grasig.*

Kirschbrand (0,7 lt. € 25,-)

40 vol. % Goldmedaille 2011 World Spirit Award. Ernte 2010. Die heimischen, entstielteten Kirschen werden in unserem Haus nach höchsten Qualitätskriterien entkernt, zu Maische verarbeitet und gebrannt. Geschmack: *Geschmack: saftige frische Kirschfrucht, schokoladig, feine Mandelnote, Honigsüße, lang anhaltend.*

Steirischer Top Weichselbrand (0,7 lt. € 25,-)

40 vol.%, Goldmedaille World Spirit Award und Landesverkostung. Ernte 2010 Frucht: Schattenmorelle/Sauerkirsche, Anbau Weststeiermark, Ernte 2007, ohne Kern destilliert. Geschmack: *Intensive Marzipan-Kirsch-Komposition, im Abgang dezente Bittermandel, rund und jugendlich, sehr charakteristische Aromatik.*

Weichselbrand mit Kern (0,7 lt. € 21,-)

40 vol. %, die Kirschen werden in unserem Haus nach höchsten Qualitätskriterien entkernt und zu Maische verarbeitet. ca. 20 % der unversehrten Kerne werden der Maische wieder hinzugefügt und mitabdestilliert. Im Geschmack: *Dominanter Bittermandelton, fruchtig, schokoladig, gut balanciert.*

Pfirsichbrand (0,7 lt. € 25,-)

40 vol.%. Feiner eleganter Brand, Im Geschmack: *zarte Aromatik, fruchtig-seifig, Mandeltöne, etwas grasig, lang anhaltend.*

Grafensteiner Apfelbrand (0,7 lt. € 23,-)

40 vol. %, feiner steirischer Apfelbrand. Im Geschmack: *harmonisch, mild, leicht grasig, breit, fruchtig,*

Arlet Apfelbrand (0,7 lt. € 20,-)

40 vol.%, feiner steirischer Apfelbrand, im Geschmack: *leicht grasig, schalig, frisch - fruchtig, grüner Apfel*

Mc Intosh Apfelbrand (0,7 lt. € 20,-)

40 vol.% Feiner steirischer Apfelbrand. Geschmack: *Sehr würzig-intensiver Apfel mit pilzigen Noten (Schwammerlton).*

Mc Intosh Apfelbrand holzfassgereift (0,7 lt. € 25,-)

40 vol. %, World Champion 2009, Goldmedaille. Geschmack: *Wuchtige Aromatik, klassischer Schwammerlton, schalig-kernige Würze, vanillige Holz-Komponenten, feine Honigsüße, etwas Bittermandel, langer Nachhall.*

Mispelbrand (0,7 lt. € 25,-)

40 vol. %. Eine Rarität ist dieser Beerenbrand aus der Mispelfrucht. Sehr aufwendig in der Herstellung. *fruchtig, feingliedrig, Dörrbirnencharakter, würzig, im Abgang leicht bitter*

Schilchertresterbrand (0,7 lt. € 20,-)

40 vol. % Entrebelte, ausgepresste Wildbachertrauben (Trester) werden zu Maische verarbeitet und gebrannt. Geschmack: *Typische Tresternote, würzig.*

Schilchertresterbrand holzfassgereift (0,7 lt. € 23,-)

40 vol. % Goldmedaille bei der Landesbewertung 2010. Entrebelte, ausgepresste Wildbachertrauben (Trester) werden zu Maische verarbeitet und gebrannt. Geschmack: *kräftige Vanille- Trester und Holzaromen.*

Muskat-Tresterbrand (0,7 lt. € 23,-)

40 vol.%, Tresterbrand (Grappa) aus der Muskat-Ottonel-Traube. *Dezente Grappa-Stilistik, intensive Muskatnoten, Schokosüße, jugendlich-frisch, im Abgang Rosenblüten.*

Muskattraubenbrand (0,7 lt. € 23,-)

40 vol.%, Goldmedaille 2007, World Spirit Award. Geschmack: *Sehr typisches, traubiges Muskataroma, zarte Zitrusfrische, traubige Süße, lang anhaltend*

Alter Weinbrand (0,7 lt. € 35,-)

45 vol.%, Goldmedaille 2009. Altgelagerter Weinbrand aus der Schilchertraube. *Edle Wein-Hefe-Charakteristik, milde Röstaromen, tresterig, rauchig, karamellige Süße.*

Waldhimbeerbrand (0,7 lt. € 53,-)

40 vol. % Goldmedaille Landesbewertung 2010, Goldmedaille Destillata 2010. Geschmack: *Intensive Aromatik, typisch elegante Frucht mit Zitrusnote, Waldhimbeer-Marmelade, feines Marzipan, schöne Karamell-Honig-Süße anhaltend, sehr jugendlich.*

Bergvogelbeerbrand (0,7 lt. € 40,-)

40 vol. % Unsere Hirscheegger Bergvogelbeeren aus eigenem Forstgut wachsen frei auf 1200 m Seehöhe. Im Geschmack: *Intensiver, typischer Fruchtcharakter, harmonischer Marzipanton.*

Holunderbrand (0,7 lt. € 33,-)

40 vol. % Die reifen dunkelblauen Beeren des Holunderstrauches werden in unserem Haus nach höchsten Qualitätskriterien enttreibt, zu Maische verarbeitet und gebrannt. Geschmack: *Ausgeprägtes Aroma, grasig, Holunderblüten, Zitrusnoten, Honig.*

Johannisbeerbrand (0,7 lt. € 25,-)

40 vol. % Schwarze Ribisel - Cassis. Goldmedaille und World Champion 2010. Duft u. Geschmack: *Johannisbeerblätter, Cassis, Bitterschokolade, aromatisch vanillig-zimtig, grün-holzige Herbe.*

Schwarzbeerbrand (0,7 lt. € 30,-)

40 vol. %. Bekannt als Heidelbeere oder Blaubeere. Geschmack: *Dezente Beerenaromatik, Heu u. Wald, Heidelbeerblätter, dunkle Beeren, würzig, im Abgang sehr nussig.*

Quittenbrand (0,7 lt. € 25,-)

40 vol. % Ausgezeichnet mit Gold beim World Spirit Award 2010 und bei der Landesbewertung 2010. Geschmack: *Sehr ausgeprägte Aromatik, Zitrusnoten, Birne, Honigsüße, milder Abgang.*

Schlehenbrand (Schledorn) (0,7 lt. € 30,50)

40 vol. % Die Schlehe (*Prunus spinosa*), auch Schlehdorn, Heckendorn oder Schwarzdorn genannt, zählt zu den Rosengewächsen, wird bis zu drei Meter hoch und trägt im Herbst blaue Früchte. Geschmack: *Zarte Fruchtnote, mild*

Für die edelsten Tropfen unseres Hauses, die sogenannten „Zigarrenbrände“ eignen sich nur ausgewählte Obstdestillat, welche mindestens 5 Jahre im Holzfass reifen und einen Alkoholgehalt von 45 vol.% aufweisen. Die Harmonie zwischen Frucht und Holz, sowie eine zarte Süße geben diesem Destillat seinen besonderen Charakter und ergänzen den Genuß feinsten Zigarren.

Marillen – Zigarrenbrand limitiert (0,7 lt. € 35,-)

45 vol.%, ausgezeichnet mit Doppelgold 2010 Klassische österreichische Marille, 5 Jahre im Eichenfass gereift, *Wuchtig, getrocknete Marillen, marmeladig, schön eingebundenes Holz, zartes Marzipan, feine Honigsüße, Vanille.*

Kirsch – Zigarrenbrand limitiert (0,7 lt. € 35,-)

45 vol. %, ausgezeichnet mit Doppelgold 2011, 5 Jahre im Eichenfass gereift *Reife Kirschfrucht, schokoladig, Vanille-Honig-Süße, marzipanig, lang anhaltend, sehr harmonisch im Holz.*

Muskat – Zigarrenbrand limitiert (0,7 lt. € 30,-)

45 vol. %. Zigarrenbrand ausgezeichnet mit Doppelgold 2010. Feiner Traubenbrand durch 3jährige Lagerung in Akazien-Holzfässern zur höchsten Vollendung gebracht. Geschmack: *Typisch traubige Muskataromen, frische Frucht im eleganten Holz, mild und weich.*

Weinbrand Cuveé - very old H05 (0,7 lt. € 50,-)

45 vol. %. Sehr alt gelagerter Weinbrand Cuveé (Zigarrenbrand) aus Schilcherwein und Muskattraube. Goldmedaille bei der Landesverkostung 2010. Im Geschmack: *Edle Wein-Hefe-Charakteristik mit zarter Muskat- u. Schilcherweinaromatik, Vanille, Nougat, Karamellsüße, dominante Röstaromen, lang anhaltend.*