



Hofbrennerei Paul Kiefer

Handwerk

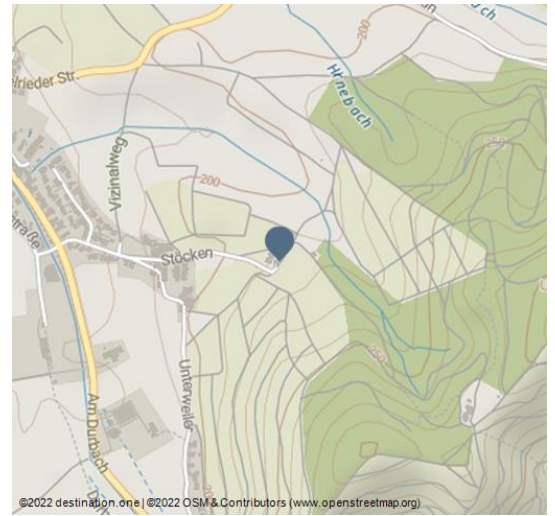
Sonstiges

Sehenswertes

Direktvermarkter



Unbenannt 2 - © toubiz



Wir lieben die Natur. Wir leben mit der Natur – und wir leben auch von der Natur. Deswegen hegen und pflegen wir unsere Pflanzen und alles, was drumherum dazu gehört: Boden, Tiere und Ressourcen. Wir achten auf Nachhaltigkeit in jeder Beziehung.

Ein qualitativ hochwertiger Obstbrand oder Likör gelingt nur dann, wenn sich die Früchte durch Vollreife, Sauberkeit, hohen Zuckergehalt und sortentypisches Aroma auszeichnen.

Edelbrände

Ein Edelbrand entsteht beim Destillieren von frischen Früchten nach der alkoholischen Gärung.

Wir setzen in keinem Stadium der Herstellung Zucker zu. Der runde, vollmundige Geschmack, den wir anstreben, entsteht ausschließlich durch sorgfältigen Umgang mit den Früchten in jedem Stadium und der feinen Sensibilität beim Abschmecken.

Wir legen Wert darauf, dass der Edelbrand Aroma und Geschmack der verwendeten Frucht beibehält.

Die Verwendung von Aromastoffen jedweder Form lehnen wir prinzipiell für unsere Produkte ab.

Edelbrände mit Fruchtauszug

Unsere Hofbrennerei bietet eine Besonderheit: Edelbrände mit Fruchtauszug.

Durch das Einlegen von frischen, tadellosen und vollreifen Früchten im Destillat entsteht in diesen Edelbränden ein unverwechselbares, mildes und fruchtiges Aroma und eine sortentypische Farbgebung.

Das Ergebnis ist natürlich gefiltert und ein Erlebnis für alle, die bei fast traditionellem Alkoholgehalt einen mildereren, noch fruchtigeren Geschmack erleben wollen.

Liköre

Unsere Liköre sind das süße i-Tüpfelchen.

Ansprechpartner:

Paul Kiefer

Adresse:

Stöcken 2
77770 Durbach

+49 781 42156

www.durbacher-schnaps.de/

info@durbacher-schnaps.de

Autor:

Simon Vollmer

Organisation:

Nationalparkregion Schwarzwald GmbH
info@nationalparkregion-schwarzwald.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/3QZDd>

Quelle: destination.one

ID: p_100150435

Zuletzt geändert am 30.10.2023, 14:20

Je nach Jahr und Angebot der Natur werden die süßen Früchte mit den passenden Destillaten zu feinen Likören verarbeitet.

Die sind jedes Jahr neu und jedes Jahr frisch, denn Liköre wollen getrunken werden und nicht herumstehen.

Preisinformationen:

Eintritt frei

Merkmale:

Zahlungsmöglichkeiten

Eintritt frei

Preisinformationen:

Eintritt frei



Unbenannt 3 - © toubiz



Unbenannt - © toubiz



Unbenannt 1 - © toubiz