



Kappelrodeck - Heidenhofbrennerei

Einzelhandel

Direktvermarkter

Handwerk

Sehenswertes

Sonstiges



Kulinarische Schnapsbrunnentour Kappelrodeck - © Tourist-Info Kappelrodeck, Benedikt Spether



Herzlich willkommen in der Heidenhofbrennerei bei Familie Baßler! Wir sind ein traditioneller landwirtschaftlicher Betrieb mit einer Obstbrennerei seit anno 1835. Unser Betrieb liegt in der Vorbergzone des Mittleren Achertales im nördlichen Schwarzwald.

Kappelrodeck ist geprägt durch Wein- und Obstanbau. Es ist uns ein Anliegen nur selbst produzierte Früchte zu ernten und zu destillieren. Nur die edelsten und süßesten Früchte der Natur, lassen sich zu einem wohlschmeckenden Edelbrand destillieren.

Jeder Edelbrand den ich in die Flasche fülle, wird von mir selbst selektiert und destilliert. Ich bin ausgebildete landwirtschaftliche Brennmeisterin und weis worauf es bei der Vergärung und Destillation der Früchte ankommt.

Jede Obstsaison ist eine neue Herausforderung. Die Witterung, hat den größten Einfluss auf den Charakter des Destillates.

Es gibt gelungene und harmonische Jahrgänge und es gibt, bei zu wenig Sonnenstunden und zu viel Niederschlag weniger zufrieden stellende Jahrgänge. Mit all diesen Kapriolen der Natur muss man umgehen können.

Im "Probierfass" stehen Ihnen rund um die Uhr unsere hausgemachten Edelobstbrände und Liköre zur Verkostung zur Verfügung. Weitere Termine gerne auf Anfrage!

Adresse:

Heidenhof 24
77876 Kappelrodeck

+49 7842 8661

www.heidenhofbrennerei.de/

info@heidenhofbrennerei.de

Autor:

Tourist-Info Kappelrodeck

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/HbZDd>

Quelle: destination.one

ID: p_100174858

Zuletzt geändert am 16.06.2023, 07:14



Probierfass am Heidenhof - © Tourist-Info Kappelrodeck



Brennmeisterin Ursula Baßler - © Tourist-Info Kappelrodeck