

Brennerei Zeis



... zwischen der Rhön, Thüringen und den Hassbergen befindet sich unsere familiär geführte Brennerei. Seit 1996 verarbeiten wir in unserer Brennerei in Alsleben vorwiegend heimisches Obst unserer Streuobstwiesen.

Diese werden durch sorgsame Pflege nicht nur zu einem besonderen Lebensraum für Insekten, Tier- und Pflanzenarten, sondern liefern auch die besten Rohstoffe für edle Destillate.

Die **Herstellung** von Obstbränden hat in Bayern eine lange Tradition. Mit dem Aufkommen der Streuobstwiesen im späten Mittelalter entwickelte sich darauf auch die Nutzung des Obstes zur Destillatherstellung. Die vollreifen Früchte werden sorgfältig verarbeitet, mit Reinzuchtheфе eingemaischt. Das daraus entstehende Gemisch wird vergoren und danach zeitnah gebrannt. Je nach Obstart dauert die Vergärung der Maische 2 bis 8 Wochen.

Hierbei gilt der Grundsatz: langsam, kühl und Aromaschonend!



Der anschließende Brennvorgang ist die eigentliche Handwerkskunst des Brenners! Seit jeher wird in der Brennblase die vergorene Maische erhitzt, die dabei entstehenden alkoholischen Dämpfe steigen auf, kondensieren und werden aufgefangen.

Im Laufe der Jahre wurde das Sortiment ständig erweitert.



Zu den Dauerbrennern des Familienbetriebes gehören ca. 20 verschiedene Brände, sowie zwölf selbstgemachte Liköre.

Neben verschiedenen Obstsorten, findet man auch Haselnuss, Walnuss und Pflanzenarten wie z.B. Bärlauch und Schlehe als Spezialität in der Flasche wieder.



Einige unserer Brände reifen in Eichenholzfässern:

- Zwetschge-, Birne- und Apfelbrand
- Bierbrand, Whisky

Eine Anlaufadresse für jeden hochgeistigen Besucher.
Hier duftet es einladend nach Likören, Whisky und
mehr. Im Verkaufsschäferwagen auf Märkten oder
direkt vor Ort in

rustikaler Scheune

rücken Gäste

näher zusammen,

wenn

Brennmeister

Karlheinz Zeis eine

Kostprobe seiner mit Gold-, Silber- und Bronze
prämierten Destillate und Liköre präsentiert.

Schnapsproben mit bis zu 50 Personen nach
telefonischer Vereinbarung möglich!

Brennerei Karlheinz Zeis

**Königshöferstr. 12
97633 Älsleben**

Tel. +49 9763 1460

Mobil +49 172 3626371

E-Mail: zeis-brennerei@web.de

www.zeis-brennerei.de

Verkauf nach tel. Vereinbarung



Preise

Edelbrände 40% Vol.

Apfel (Goldmedaille)	0,5 l	19,- €
Streuobstbirne	0,5 l	19,- €
Zwetschge (Goldmedaille)	0,5 l	19,- €
Aprikose	0,5 l	19,- €
Sauerkirsche	0,5 l	19,- €
Mirabelle (Goldmedaille)	0,35 l	14,- €
	0,5 l	19,- €
Reneklude (Goldmedaille)	0,35 l	14,- €
	0,5 l	19,- €
Obstler (Silbermedaille)	0,35 l	14,- €
	0,5 l	19,- €
Williams (Silbermedaille)	0,35 l	14,- €
	0,5 l	19,- €
Himbeergeist (Silbermedaille)	0,35 l	14,- €
	0,5 l	19,- €
Kirsche (Bronzemedaille)	0,35 l	14,- €
	0,5 l	19,- €
Gin (43% Vol.)	0,5 l	19,- €

... aus dem Holzfäß

Apfeledelbrand (Goldmedaille)	0,5 l	23,- €
Streuobstbirne (Goldmedaille)		
Zwetschge (Silbermedaille)		
Alte Pflaume (7 Jahre gereift)	0,5 l	29,50 €

Whisky (44% Vol.)

Single Malt
4,5 Jahre gereift



0,5 l 34,50 €

Spezialitäten

Haselnuss (38% Vol.)	0,35 l	14,- €
	0,7 l	23,- €
Walnuss (38% Vol.)	0,35 l	14,- €
Quitte	0,2 l	7,50 €
Winterbirne (38% Vol.)	0,5 l	19,- €
Sanddorn (Silbermedaille)	0,2 l	7,50 €
Roter Jo (30% Vol.)	0,5 l	19,- €
Schlehe (Silbermedaille)	0,2 l	10,- €
Bierbrand	0,35 l	15,- €

Liköre

erhältlich in:	0,2 l	8,- €
	0,5 l	15,- €

Waldhimbeere
Roter Weinbergspfirsich
Pflaume
JoKi
Bratapfel
Schlehe
Schokuss
Haselnuss
Frängischer Ärdbeerdraum
Kirsch-Chili

(Liköre und Edelbrände auf Anfrage in 0,1 l erhältlich teilweise nicht ganzjährig verfügbar)

Oma's hausgemachter Eierlikör	0,2 l	8,- €
	0,5 l	13,- €

Flasche leer? Kein Problem!

Auf Wunsch versenden wir Ihre Bestellung
zzgl. 9,00€ für Porto & Verpackung