

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 Alsleben

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	15,- €
Streuobstbirne		0,5 l	15,- €
Zwetschge	(Goldmedaille)	0,5 l	15,- €
Aprikose		0,5 l	15,- €
Sauerkirsche		0,5 l	15,- €
Mirabelle	(Goldmedaille)	0,35 l	11,- €
		0,5 l	15,- €
Reneklode	(Goldmedaille)	0,35 l	11,- €
		0,5 l	15,- €
Obstler	(Silbermedaille)	0,35 l	11,- €
		0,5 l	15,- €
Williams	(Silbermedaille)	0,35 l	11,- €
		0,5 l	15,- €
Himbeergeist	(Silbermedaille)	0,35 l	11,- €
		0,5 l	15,- €
Kirsche	(Bronzemedaille)	0,35 l	11,- €
		0,5 l	15,- €

Gin (43% Vol.)

0,5 l 15,- €

... aus dem Holzfäß

Apfeledelbrand	(Goldmedaille)	0,5 l	17,- €
Streuobstbirne	(Goldmedaille)		
Zwetschge	(Silbermedaille)	0,2 l	7,50 €
Alte Pflaume	(7 Jahre gereift)	0,5 l	29,50 €

Whisky (44% Vol.)

0,5 l 34,50 €

Single Malt
 4,5 Jahre gereift



Spezialitäten

Haselnuss	(38% Vol.)	0,35 l	12,- €
		0,7 l	19,- €
Walnuss	(38% Vol.)	0,35 l	12,- €
Quitte		0,2 l	7,50 €
Hagebutte		0,2 l	7,50 €
Sanddorn	(Silbermedaille)	0,2 l	7,50 €
Brombeere	(Goldmedaille)	0,2 l	10,- €
Schlehe	(Silbermedaille)	0,2 l	10,- €
Bierbrand		0,35 l	15,- €

Liköre

erhältlich in:	0,2 l	7,- €
	0,5 l	12,- €

Waldhimbeere
 Roter Weinbergpsfirsich
 Pflaume
 JoKi
 Bratapfel
 Schlehe
 Schokkuss
 Haselnuss
 Erdbeer-Rhabarber
 Kirsch-Chili

(Liköre teilweise nicht ganzjährig verfügbar)

Oma's hausgemachter Eierlikör	0,35 l	7,50 €
	0,5 l	9,50 €

Flasche leer?

Kein Problem!

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