

# 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 Reinzuchthefer 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**

Apfel	40% Vol. (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,- €
<b>Gin</b> (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.)

Single Malt  
4,5 Jahre gereift



0,5 l 34,50 €

## 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 Weinbergspfirsich  
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