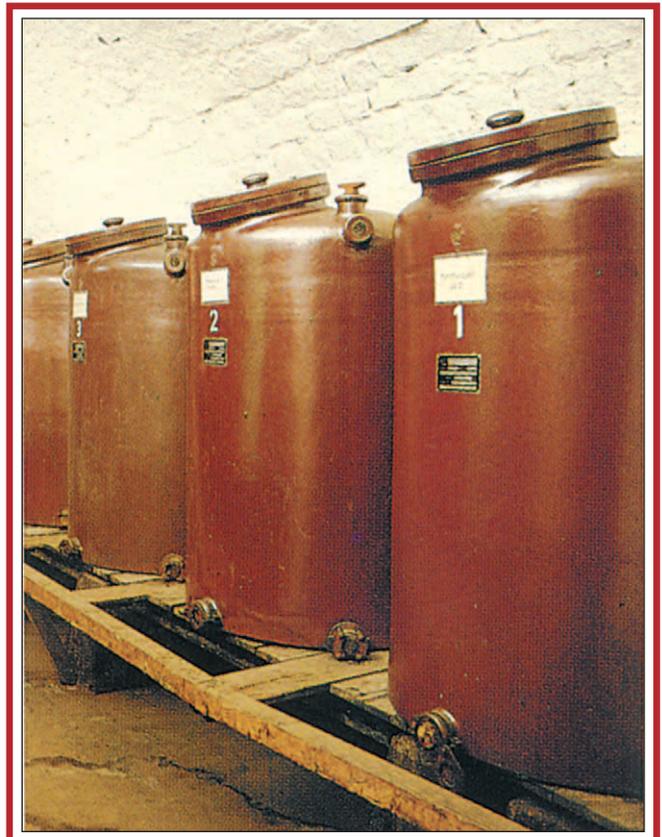




## Obstbrand-Spezialitäten

Für diese Obstbrände wurden nur ausgesuchte vollreife Früchte verwendet. Die Destillate wurden in unseren Kupferbrennblasen nach alter Tradition aromaschonend zweimal destilliert und anschließend in lasierten Tonkrügen bei gleichbleibenden Temperaturen in unseren alten Kellergewölben gelagert, bis zu ihrer endgültigen Reifung. Neben traditionellen Produkten haben wir auch seltene Brände wie Schlehenwasser aus wilden Schlehen, Sauerkirschwasser oder unser „Dialog aus Beerenbränden“, ein Cuvée aus einem Himbeerbrand, Brombeerbrand und einem Schwarzen Johannisbeerbrand. Die antigrüne Flasche wurde ausgesucht, um diese hochwertigen und empfindlichen Obstbrände gegen schädliche Lichteinstrahlung zu schützen. So bleiben diese außergewöhnlichen Obstbrände lange Zeit lagerfähig.

*Die lange Reifung in lasierten Tonkrügen, Eschen- und Eichenfässern verleiht den Obstbränden bei gleichbleibender Temperatur in tiefen Kellern ihren mildfeinen Geschmack und das einzigartige fruchtvoll Bouquet.*





## Barrique

Unsere neue Barrique-Serie widmet sich Bränden, die sich vorbehaltlos zur Holzfassreifung eignen. Dabei sind wir besonders in der Filtrationstechnik neue Wege gegangen.

Das Kirschwasser reifte in eigens für uns hergestellten kleinen Kirschholz-, Akazien-, Eschen- und in gebrauchten Oloroso Sherry-, Portwein-, Rotwein- und Weißweinfässern. Eine ideale Kombination. Alle Brände weisen, trotz Holzfasslagerung, ihre eigenständigen „Fruchtnoten“ auf, ohne die Holzlagerung zu verleugnen.

Alle Brände haben eine einheitliche Alkoholstärke von 46 %. Hier entfaltet sich das Aroma optimal und vor allen Dingen konnten wir dabei auf die Kältefiltrationstechnik verzichten, die den Bränden ein Teil des Aromas

„raubt“. Ein besonderer Genuss, der sich besonders bei einer Trinktemperatur von 18°-20° entfaltet.



## Barrique

Unsere neue Barrique-Serie widmet sich Bränden, die sich vorbehaltlos zur Holzfassreifung eignen. Dabei sind wir besonders in der Filtrationstechnik neue Wege gegangen.

Alle Brände haben eine einheitliche Alkoholstärke von 46 %. Hier entfaltet sich das Aroma optimal und vor allen Dingen konnten wir dabei auf die Kältefiltrationstechnik verzichten, die den Bränden ein Teil des Aromas „raubt“. Ein besonderer Genuss, der sich besonders bei einer Trinktemperatur von 18°-20° entfaltet.

## Sortenreine Kirschbrände





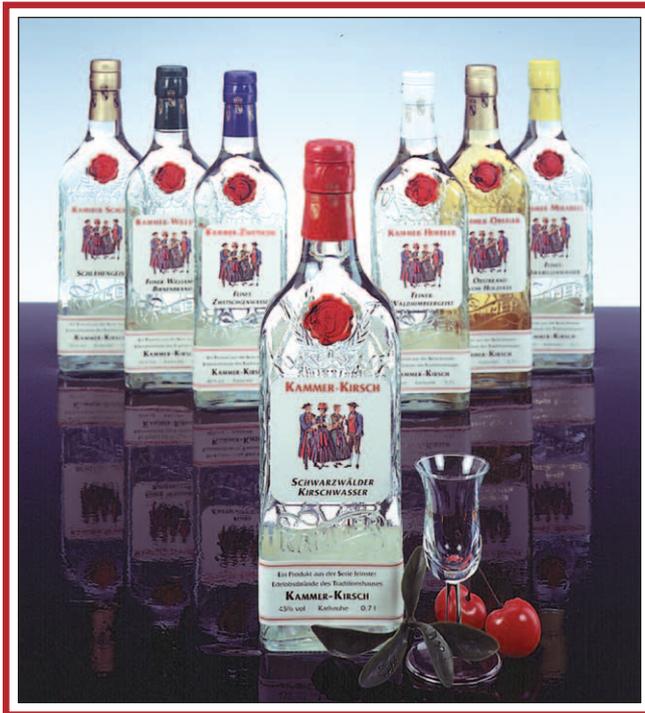
## Kammer-Kirsch „Prestige“

Bei diesem sehr alten Schwarzwälder Kirschwasser handelt es sich um ein Cuvée aus verschiedenen, von uns speziell ausgesuchten, sehr alten Destillaten. Hier vereint sich alte Schwarzwälder Brenntradition mit der Kunst des Brennmeisters, ein Cuvée zu kombinieren. Aus diesem Grunde trägt dieses besondere Schwarzwälder Kirschwasser zu Recht den Namen „Prestige“.

## Schwarzwälder Kirschwasser

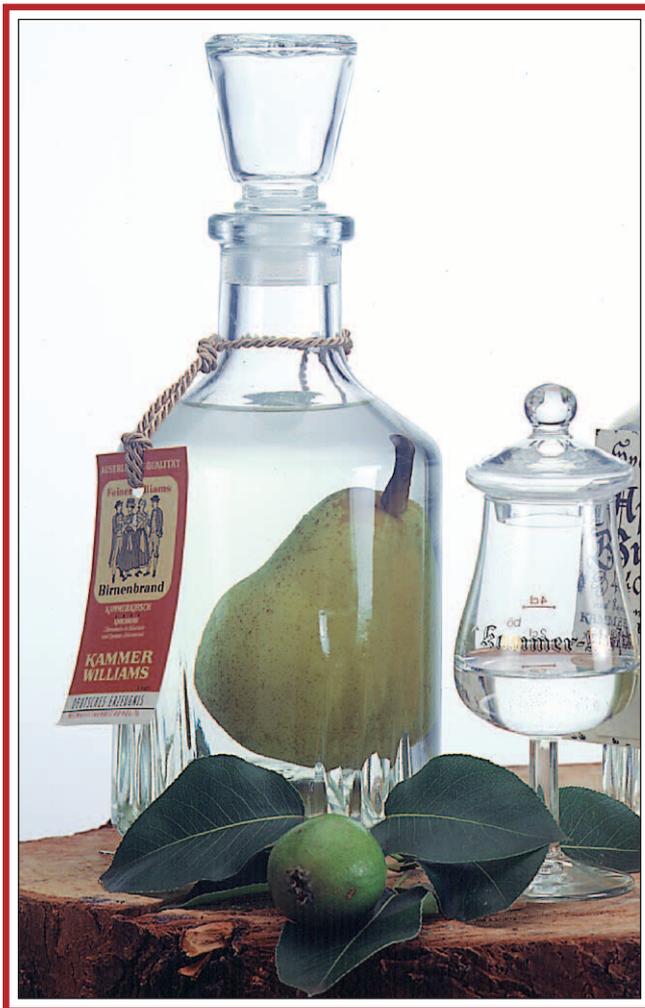


## Jubiläumsbrand



## Edle Obstbrände

Für unsere traditionellen Obstbrände verwenden wir nur gesundes vollreifes Obst. Durch zweimalige Destillation erhalten sie ihr volles Aroma, das durch Lagerung in unseren alten temperaturbeständigen Gewölbekellern in Glasballons oder Holzfässern zur Vollen- dung gelangt. Eine Spezialität ist unser Obst- brand aus Äpfeln und Birnen, den wir in Li- mousineholz fässern gereift haben. Herausge- kommen ist ein außergewöhnliches Produkt mit goldgelber Farbe, vollem Fruchtaroma mit leichter Holznote. Eine besondere Spezialität. Alle Produkte eignen sich hervorragend zum pur trinken oder zur Abrundung eines Cock- tails. Ausgesuchte Früchte, ein altbewährtes Brennverfahren und sorgfältiges Reifelager sind also die Garanten für Kammer-Auslesen.



## Obstbrände mit Frucht

Aus frischen, vollreifen Birnen wird unser Kammer-Williams destilliert. Die Früchte in den Flaschen sind auf natürliche Weise in die Flasche gewachsen. Die Flaschen wurden im Frühsommer an die Bäume gehängt und die junge, kleine, grüne Frucht in die Flasche gesteckt. Dort wuchs dann die Frucht in der Flasche heran. Unsere Brände schützen dann die Frucht vor dem Verderb. Wichtig ist es, die Frucht immer mit unserem Obstbrand bedeckt zu halten.

## Apfelbrand

Dieser Apfelbrand ist die Spezialität des Hauses. Aus vollreifen Früchten auf Kupferbrennblasen destilliert, wurde er anschließend langjährig in Limousineholzfässern gelagert, wodurch er seine Farbe, seine Reife und sein einzigartiges Bouquet erhalten hat. Sein Geschmack ist hervorragend und sie können ihn als Digestif genießen.





## Freiherr von Seldeneck Obstbrände

Aus dem Jahre 1791 wird berichtet, dass das badische Geschlecht der Freiherren von Seldeneck bereits Trinkbranntweine im Schwarzwälder Raum herstellte und handelte. Als in den ersten Jahren des letzten Jahrhunderts Wilhelm Freiherr von Seldeneck den Möllhof und drei weitere Bauernhöfe bei Gengenbach im Schwarzwald erwarb, gingen auch die auf diesen Höfen ruhenden Brennrechte auf den neuen Besitzer über. Der Name „Freiherr von Seldeneck“ steht also seit altersher für edle Obstbrände. Nur beste, vollreife Früchte aus fruchtbaren Landen geben den Edel-Obstbränden mit diesem Namen das vollmundige Aroma. Nach rechter, überlieferter Art werden heute in unseren Brennereien die Freiherr von Seldeneck'schen Edel-Obstbrände in einem aufwändigen Verfahren zweimal gebrannt, zunächst der Roh- und dann der Feinbrand. Und lange ruhen danach die edlen Wässer in Steingutgefäßen.



## Haas & Bulacher

## Haas & Bulacher



## Fidelitas Obstbrände

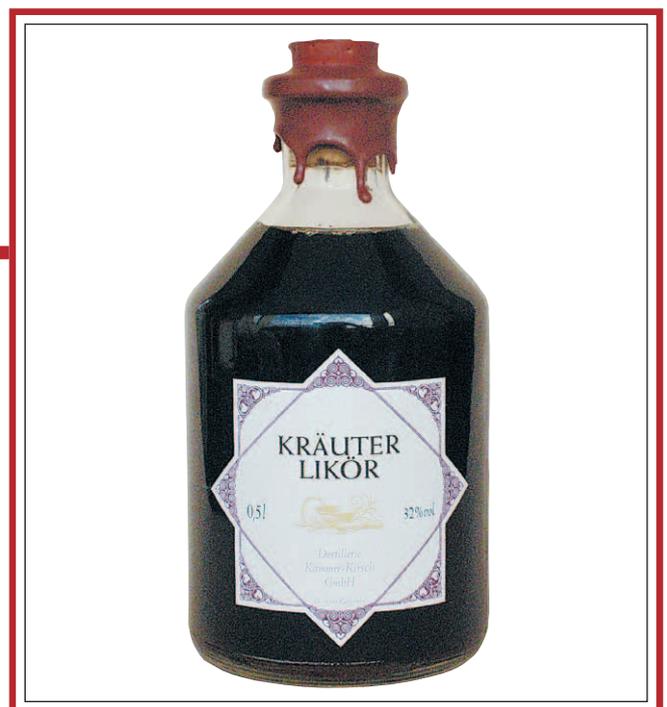


## Schwiizer Kräuterlikör

Dieser Likör mit Alpen- und Wiesenkräutern aus dem Herzen der Schweiz ist Genuss pur.

## Bitterer Kräuterlikör

Unser bitterer Kräuterlikör wird aus einer alten überlieferten Rezeptur hergestellt, für die über 30 verschiedene Kräuter ausgewählt wurden, hauptsächlich sogenannte Wurzelkräuter wie Enzian und Kalmus. Seine wohltuende und bekömmliche Wirkung ist der krönende Abschluss einer jeden Mahlzeit.





## Italienischer Kräuterlikör

Amaro Marozzi ist der edelwürzige Kräuterlikör aus Italien. In einem speziell für Amaro Marozzi entwickelten Verfahren werden aus heimischen und exotischen Blüten, Blättern, Kräutern und Früchten sehr behutsam die Wirk- und Geschmacksstoffe gewonnen. Diese wertvollen, natürlichen Extrakte verleihen dem Amaro seinen unvergleichlich vollwürrigen, harmonischen und bekömmlichen Charakter. Der anspruchsvolle Kenner genießt Amaro Marozzi pur als anregenden Aperitif, als Abschluss einer guten Mahlzeit sowie als Longdrink mit Sodawasser und einem Spritzer Zitrone.

## Domaine du Chillot





**Old Fettercairn**



**Isle of Jura**





## Dalmore





## Scotch Whisky

### Scotch Whisky

Whyte & Mackay Scotch Whisky ist einer der führenden Whiskys in Schottland und wird von Kennern in der ganzen Welt als einer der feinsten und weichsten Whisky Blends geschätzt. Das Qualitätsgeheimnis liegt in der „Doppelvermählung“. Nach der Alterung werden zuerst die Malts für acht Monate vermählt. Erst dann erfolgt ein sorgfältiger Blend der Malts mit den Grains. Statt den Whisky in diesem Stadium abzufüllen, lässt man diesen Blend weiter in Holzfässern lagern und reifen.





## BenRiach

Die Brennerei wurde 1898 von John Duff erbaut, musste allerdings, bis auf die Mälzerei, die u.a. Longmorn versorgte, schon 1900 wieder schließen und wurde erst 1965 von Glenlivet Distillers Ltd. wiedereröffnet. 1978 ging sie an Seagram und wurde 1985 von zwei auf vier Brennblasen erweitert. Zwischen 1983 und 1996 wurde u.a. ungewöhnlich torfiger Whisky hergestellt, der für Blends gedacht war, da der damalige Mutterkonzern nicht über eine Islay-Brennerei verfügte. Ein Teil der damaligen Produktion ist inzwischen als Single Malt erhältlich. 1999 wurden die Malzböden nach über 100 Jahren durchgehender Produktion geschlossen. Am 19. Dezember 2001 ging die Destillerie an Pernod Ricard, die erst die Produktion drosselten und die Brennerei nur 3 Monate im Jahr betrieben, bis Sie sie im August 2002 ganz still legten. Im April 2004 kauften Billy Walker, Geoff Bell und Wayne Keiswetter die Brennerei, die seitdem wieder im Normalbetrieb läuft.



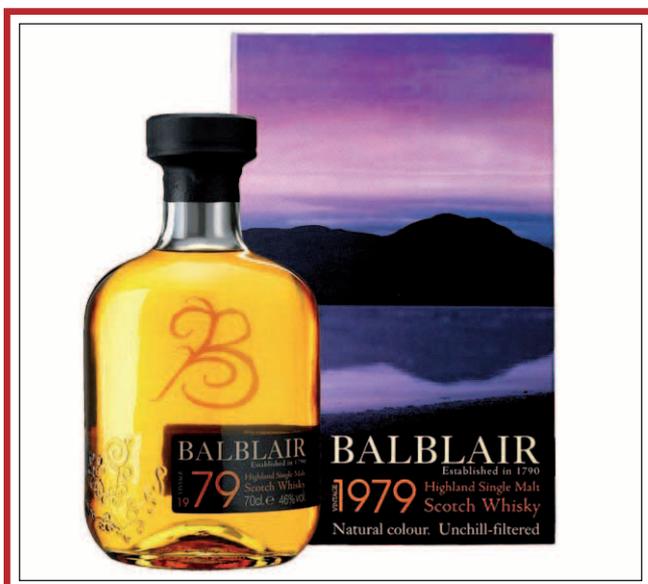
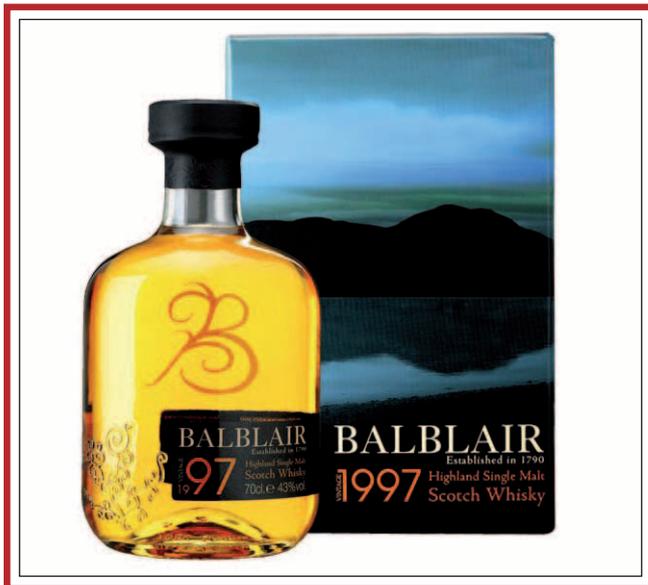
## Tullibardine

Nach einem langen Dornröschenschlaf erweckte Tullibardine am 21. November 2003 zu neuem Leben. Mit dem Tullibardine Vintage 1993 – aus Altbeständen der Produktion – ist die Destillerie wieder zurückgekehrt und wird mit Sicherheit einiges von sich hören lassen. Südlich von Perth gelegen, gehört diese Destillerie eher zum Süden, liegt aber dennoch nördlich der Hochlandlinie. An ihrem für gutes Wasser bekannten Standort Blackford wurden früher berühmte Biere gebraut. Tullibardine ist als offizieller Single Malt erhältlich. Goldfarben und mit frischem, blumigen Duft, der eine Vanillenote und einen Hauch von Orangen und Schokolade enthält, hat dieser Single Malt einen geschmeidigen und leicht fruchtigen Geschmack mit einem süßlichen, duftigen und appetitanregenden Abgang.



## Balblair

Jedes Jahr selektiert der Destillerie-Manager John MacDonald aus Tausenden von Fässern die feinsten Exemplare der der gereiften Balblair Whisky. Ein Aroma reich an Würze, Früchten und angenehmen Ledernoten zeichnen den Balblair Highland Single Malt Whisky aus.





## Barrogill

Das Aroma ist voll und kräftig, blumig und süß. Anklänge von Äpfeln, Birnen und leichten Citrusnoten kommen zu Vorschein. Die Süße führt zu angenehm würzigen und warmen Noten mit Torf im Unterton. Ein lang anhaltender und herrlich ausbalancierter Abgang reflektiert den Brand der North Highlands.

## Glavya Liqueur

Glavya ist schottisch-gälisch und heißt „sehr gut“. Eine sehr alte Whisky-Rezeptur, Mandeln aus Brasilien, Orangen aus Sevilla, eine Mischung von Kräutern und Gewürzen von so weit entfernten Orten wie Bombay und Tobago sowie eine weitere aber geheime Zutat, die nur dem Chefblander bekannt ist, geben Glavya seinen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack. Glavya sollte wie viele feine Dinge des Lebens niemals in Eile getrunken werden. Am besten schmeckt Glavya auf Eis, so dass alle 26 darin enthaltenen Feinheiten ihren Geschmack am besten entfalten können.



## Deanston Single Highland Malt

Die Destillerie Deanston hat eine lange Geschichte hinter sich, wengleich sie erst 1965/66 gegründet wurde. 1972 wurde sie von Invergordon übernommen und blühte auf. Doch auf die Boomjahre folgten schwierige Zeiten und Invergordon ließ die Destillerie Mitte der 80er Jahre schließen. Durch das wachsende Interesse an Malt Whisky wurde 1991 die Destillerie an Burn Stewart verkauft und die Brennerei wurde wieder in Betrieb genommen. Seit dieser Zeit ist der Single Malt auch wieder besser erhältlich. Der Whisky ist vom Stil her leicht, etwas nussig und beinhaltet eine klare malzige Süße. Er ist außerdem nur sehr leicht ölig. Er erinnert viele Liebhaber auch eher an einen Lowland als an einen Highland Malt.



## Ledaig Single Malt

Der Ledaig – übersetzt soviel wie „sicherer Hafen“ – Single Malt stammt aus dem südlichsten Teil der Isle of Mull an der Westküste Schottlands und ist die einzige Destillerie auf dieser malerischen Insel der Hebriden.



## Tomintoul

Bei der Herstellung von Tomintoul Speyside Glenlivet Single Malt benötigt man eine Mischung von Magie, Mystik, Geschick und Zeit. Aber die Hauptzutat kommt von Ballantruan Spring und ist eine außergewöhnliche Quelle, die das reinste Wasser aus dem Cromdale Hills bringt. Die naturbelassene Umwelt, die Höhe, reine Luft und der Gebrauch von dem hervorragenden Wasser aus dem Ballantruan Spring veredeln diesen herrlichen Tomintoul Speyside Glenlivet Single Malt. Die Livet-Malts sind stets charakteristisch elegant, und auch Tomintoul entspricht eindeutig diesem Stil. Geschmacklich ist er der leichteste Malt dieser Gegend. Er ist grasig angenehm, mit einer fruchtigen Note versehen und eignet sich bestens als Aperitif.





## Irishman Superior Irish Whiskey

Ein sehr weicher, dreifach destillierter Pot Still Irish Whiskey mit einem sehr hohen (70 %) Single Malt Anteil.



## Irishman Single Malt

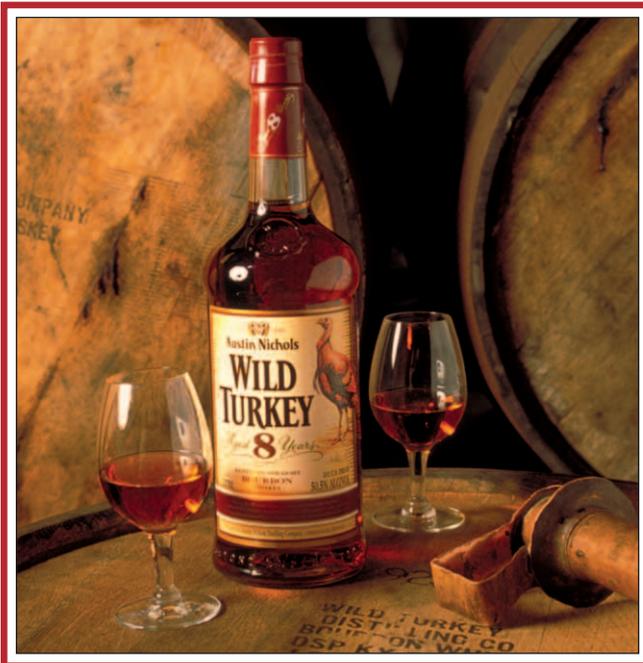
Dieser dreifach destillierte Single Malt reife mindestens 10 Jahre in Bourbon- und Sherryfässern. Dieser Single Malt Irish Whiskey wird ausschließlich durch Verwendung der Gerste „Barley“ destilliert.



## Hot Irishman Superior Irish Coffee

100 % Irish Whiskey und Brauner Zucker und Premium Kaffee aus Kolumbien verleihen diesem Irish Coffee sein einzigartiges Aroma.

**Rezept:** 4 cl Irish Coffee in ein 0,2 l Glas geben. Mit kochendem Wasser auffüllen. Schlagsahne mit 30 % Fettanteil kurz schütteln und langsam in das Glas füllen. Durch das Schütteln der Sahne bleibt diese oben auf dem Irish Coffee stehen.



### Wild Turkey Straight Rye Whiskey

Die destillierte Spirituose Straight Rye Whiskey in Amerika muss mindestens 51 % Roggen enthalten, dessen Toffee und pfefferiger Geschmack weniger süß als ein Bourbon ist, aber ein ähnliches Gewicht an Karamel und Vanille hat. Der Rye hat ein reiches, ausgewogenes Aroma von Vanille und Würze.

### Wild Turkey 8 Years old

Glatt und kräftig in der Farbe – Wild Turkey 8 Years old ist ein authentischer Super Premium Bourbon. Sorgfältig im Herzen von Kentucky hergestellt, hat er ein außergewöhnlich leichtes, aber reiches Aroma. Der Geschmack ist kräftig und reich an Karamell-, Vanille- und Honignoten sowie braunem Zucker. Der Abgang ist sehr lang, reich und vollkörnig, mächtig und besänftigend zugleich.

### Wild Turkey 12 Years old

Jedes Jahr wird eine kleine, begrenzte Menge vom außergewöhnlich feinem Wild Turkey Bourbon für eine 12-jährige Lagerung in neuen Weiß-Eichenfässern reserviert. Wild Turkey 12 Years old hat eine tief gelbe Farbe mit einem bemerkenswert rundem Geschmack. Das erste Aroma, das einem in den Sinn kommt, ist ein reicher Ruby Portwein, doch mit einem Schuss Wasser kommen leichte Noten von Heu und Frühlingsblumen hervor. Dieser Wild Turkey hat auf dem Gaumen eine intensive Note von Brombeeren, Heidelbeeren mit einem Hauch von Ahornsirup und Orangen. Der angenehme lange Abgang bringt unterschiedliche Noten von bitteren Mandeln zum Vorschein.

## Wild Turkey Kentucky Bourbon

Die Wild Turkey Distillery, auch bekannt als Boulevard Distillery und Austin Nichols Distillery, gehört mittlerweile zum französischen Pernod-Ricard Konzern. Hier wird wohl der komplexeste Bourbon überhaupt hergestellt. Eine nahezu unbeschreibliche Aromenvielfalt in Duft, Geschmack und Abgang in allen möglichen Abfüllungen.

### Wild Turkey Rare Breed

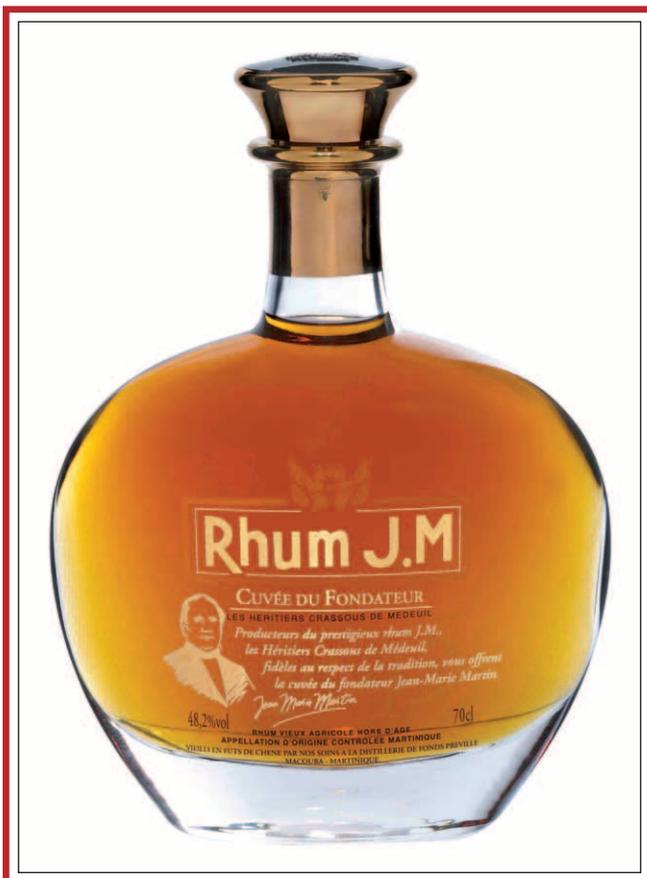
Dieser Bourbon ist eine Vermählung von Wild Turkey 6, 8 und 12 Jahre alt – und dies gibt diesem Whiskey einen reichen, außergewöhnlichen Geschmack, der in Anbetracht des hohen Alkoholgehaltes bemerkenswert rund ist. Zur Geltung kommen leichte Orangen, Minze und süße Tabaknoten. Der Abgang ist lang, warm, nussartig und das Mundgefühl pfefferig mit gerösteter Weißbrotschmitte.





## Rhum J.M.

Seit 1845 wird bei J.M Premium „Agricole“ Rum hergestellt. Die Brennerei ist für seine gereiften Rums weltweit bekannt. Auf Martinique besteht „Appellation Contrôlée“ vergleichbar mit Weinen z.B. aus Bordeaux. Im Gegensatz zu industriell hergestelltem Rum wird „Agricole Rum“ ausschließlich aus dem reinen vergorenen Saft des Zuckerrohres produziert. Die Appellation Contrôlée Martinique verbietet auch, irgendwelche Zusätze wie z.B. Zucker oder Karamell zu verwenden. Aus diesem Grunde zeigen sich diese Rums eher durch einen trocken Geschmack aus. Die Farbe ist dadurch auch wesentlich heller, da sie ausschließlich vom Holz des Fasses kommt. Sie werden nicht wie ein Longdrink, sondern pur wie ein Cognac oder Armagnac getrunken.





## Bierbrand

Die traditionelle Kunst unserer Brennmeister hat diesen, im Geschmack vollendeten und zugleich bekömmlichen, Bierbrand geschaffen. Bier aus dem Schwarzwald gab die Grundlage für dieses edle Destillat. Das Wissen der aus handwerklicher Tradition kommenden Brennmeister schuf diesen Genuss. Das Können der Glasmacher fertigte hierzu eine Flasche, die dem edlen Inhalt entspricht.

## Kornbrand





## Beerling

**Beerling – die Spirituose für den berühmten „Baden-Caiipi“. Unser Rezept: 1 frische Limette achteln und mit 2 Teelöffeln braunem Rohrzucker zerstampfen. Glas mit Crushed Ice auffüllen. 2 cl Lime Juice und 5 cl Beerling dazugeben und gut verrühren.**

## Vodka



## Spirituosen mit besonderer Geschmacksnote



## Portwein

Aus Portugal haben wir für sie den idealen Aperitif aus dem berühmten Portweinhaus BARROS, Almeida & Ca., den Portwein „Souza“. Diesen Portwein haben wir in drei verschiedenen Sorten. Alle Weine reifen in Eichenholzfässern, bis sie ihre endgültige Vollendung erreicht haben.

### Souza Old Tawny

ist ein 10-jähriger Portwein. Solange ist dieser feine und halbtrockene Wein in Eichenholzfässern gereift. Dank seines reichen und edlen Charakters gehört er zu den größten Weinen seiner Art.

### Souza Fine Ruby

ist ein roter Portwein, süß, körperreich und fruchtig. Besonders als Dessertwein ist dieser Wein beliebt.

### Souza Dry White

ist ein weißer und trockener Portwein. Am besten servieren Sie diesen Wein gekühlt, als appetitanregenden, fruchtigen Aperitif.