



CRAFT SPIRIT

Das Up-to-date einer alten Tradition



Weingut · Sektmanufaktur · Destillerie

Digitale E – Brennerei

Unsere Wein- und Obstbrände werden in einer Destillerie der neuesten Generation gewonnen. Ohne Temperaturschwankungen beim Brennvorgang durch eine programmierte Stromzufuhr beim Erhitzen. Umweltfreundlich produziert von unserer eigenen Photovoltaik-Anlage.

Durch das ständige Messen der Alkoholdämpfe auf 0,1 °C Genauigkeit programmieren wir exakt die Abtrennung des Mittellaufs von Vor- und Nachlauf. So sicher wie nie zuvor finden ausschließlich die sauberen, hocharomatischen Aromen der Früchte in den raffinierten Geschmacksträger Alkohol.



Tradition

Als Weingut mit der Tradition seit 1678 kennen wir uns mit der Verarbeitung unserer eigenen Trauben und Früchten des Moseltals aus. Alte Apfelsorten, Roter Weinbergpfirsich, Williamsbirne, Marillen usw. werden schonend bei kontrollierten Temperaturen vergoren.

Nicht die maximale Alkoholausbeute, sondern die optimale Aromaschonung des komplexen Alkoholprozesses steht für uns dabei im Vordergrund.



Verdünnen ohne zu Neutralisieren

Jede Filtration neutralisiert einen Brand, jedes Verdünnen beeinflusst die Klarheit des Produktes. Wir verwenden regionales, natürliches Quellwasser, welches beim Einstellen der Trinkstärke keine Trübungen verursacht.

Dadurch erhalten wir ohne Filtern bei einer empfohlenen Lagerung über 5 °C die vollen Aromen des Brandes bis in Ihr Glas. Überzeugen Sie sich!



Voller Zugriff während der Destillation

Nach Beendigung des Branntweinmonopols in Deutschland haben wir für unser traditionelles Brennrecht bewusst die Form der Abfindungsbrennerei gewählt. Eine Destillierform, in der wir die Alkoholsteuer per Vorabüberweisung vor dem Brennvorang begleichen.

Daher haben wir jederzeit den vollen Zugriff auf den Brennvorang, kontrollieren, probieren und korrigieren wenn nötig. Die einzige Möglichkeit, eine kompromisslose, perfekte Qualität der Brände zu erreichen.

Liköre Herzlicher Geschmack zu 100 % Natur

Das Herz einer Frucht, eingesetzt in ihr eigenes Destillat. Diese perfekte Verbindung geht nur über einen mehrjährigen Prozess. Im ersten Jahr vergären und destillieren wir die Früchte und lagern den Brand im Eichenfass ein.

Nach der Ernte des nächsten oder übernächsten Jahres werden die frisch gepflückten Früchte entsteint oder als Saft dem klaren Brand zugegeben. Geschmack und Farbe – einfach alles kommt nach der Süßung mit Honig und Karamell ohne künstliche Verstärker aus. Unverfälscht, einzigartig, 100% Natur.



Super – Jahrgang

„Grappa“, Marc oder Tresterbrand?

In Deutschland wachsen die besten Weißweine der Welt und hier profitieren die Rotweinreben immer öfter von mediterranen Sommern in unseren Breiten. „Grappa“ ist ein geschützter Begriff, der auf die Herkunft Italien verweist.

Unsere Brände haben die Basis in reifen Burgunder- und Rieslingtrauben der Mosel, deren Spitzenqualität keinen internationalen Vergleich scheuen muss. Unsere Marc's sind aus einer Rebsorte, ohne Blend und einzigartig aromatisch durch die lange Reifezeit der Trauben.



Aktuell im Angebot

Williams Christ, Marillen Brand, Kirsch Brand, Pflaumen Brand, Apfel Brand, Weinbergpfirsich Brand, bleGINious, Marc vom Riesling, Marc vom Spätburgunder, Alter Weintrester Brand, Weinbergpfirsich-Likör, Rotwein-Likör, Bratapfel-Likör, Walnuss-Likör, Kräuter-Likör, Riesling-Weinbrand



Weingut · Sektmanufaktur · Destillerie

Winzermeister Alois Blesius
Hauptstraße 1
D-54340 Thörnich / Mosel
mail@weingut-blesius.de
www.weingut-blesius.de

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Telefon 065 07 / 3007

