

## Zaiser Schwäbischer Whisky

---



Ein angenehmer, vollmundiger von einer milden Note geprägter Whisky.

Zwischen dem Vorland der Schwäbischen Alb und der Filderebene, im Neckartal ist die Heimat unseres Schwäbischen Whiskys.

In dieser Gegend reifen die Getreidesorten Weizen und Gerste auf fruchtbaren Böden zu vollem Korn heran.

Dieses Korn, das in der hauseigenen Schrotmühle zerkleinert wird, bildet die Grundlage unseres Whiskys.

Beim Einmischprozess muss mit besonderer Sorgfalt und Fingerspitzengefühl vorgegangen werden. Durch Zugabe von hochwertigem Gersten-Darrmalz wird die Weizenstärke gezielt verzuckert. Nach Zugabe spezieller Gärhefen wird durch eine alkoholische Gärung der Zucker innerhalb vier Tagen in Alkohol umgewandelt. Die darauf folgende Destillation wird in unserer 150 l Brennerei vorgenommen. Dabei wird darauf geachtet, dass eine saubere Trennung des Trinkalkohols möglich ist und trotzdem die feinen Aromen des Getreides in das Destillat gelangen.

Die Reifung des Whiskys wird zuerst in neuen kleinen Holzfässern aus schwäbischer Stieleiche vorgenommen.

In diesen Fässern, welche im Gewölbekeller lagern, erhält er den erwünschten mild süßlichen Reifegeschmack. Ist dieser Reifegrad erreicht, werden die verschiedenen Rohwhiskys aus den kleinen Fässern der verschiedenen Brände miteinander vermischt und dann in alten Eichenholzfässern bis zur Genussreife gelagert.

Dieses Verfahren lässt die feinen Aromakomponenten des Getreides mit der schwäbischen Stieleiche verschmelzen, die das ausgewogene Aroma des Whiskys bilden.

Bei der Branntwein-Prämierung unseres Nordwürttembergischen Brennerverbandes erhielt er in den Jahren 2001 und 2003 jeweils Silber.

Unsere Brennereianlage



Wir füllen unseren  
Schwäbischen Whisky  
in 0,7 Ltr Flaschen,  
und als Geschenk besonders  
geeignet  
in 0,5 Ltr Exklusivflaschen.



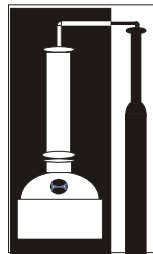
Unser Verkaufsraum

Versand in 2er, 3er u. 6er Kartons per  
Post möglich.

Kommen Sie unverbindlich vorbei  
und probieren Sie!

Verkaufszeiten  
Donnerstag 17<sup>oo</sup> - 20<sup>oo</sup> Uhr,  
Samstag 8<sup>oo</sup> - 13<sup>oo</sup> Uhr  
oder rufen Sie einfach an !

Sie finden uns auch im Internet unter  
[www.obstbrennerei.de](http://www.obstbrennerei.de)



OBST-KORN  
BRENNEREI  
Z A I S E R  
HUSSENGASSE 1  
7 3 2 5 7 KÖNGEN  
Tel/Fax: 07024 - 82224  
[www.Obstbrennerei.de](http://www.Obstbrennerei.de)

