Schnapswerkstatt.com

Willkommen
Welcome
Benvenuto
Gruzi

Die Brennerei

Die Edelbrandbrennerei Wekerle wird bereits in der dritten Generation geführt. Die traditionelle Kunst des Brennens versteht Markus Wekerle aufs Beste.

Mit seiner langjährigen Erfahrung in der Küche, dem sorgsamen Umgang mit wertvollen Rohstoffen und sicherem Geschmackssinn entlockt er aromatischen Früchten und duftenden Kräutern ihren Geist und verwandelt reifes Korn zu sauberen, bekömmlichen Destillaten. Er ist gerne bereit, Ihnen die alte, immer gleiche Prozedur des Schnapsbrennens zu erklären.

Dabei gilt, wie so oft:
Probieren geht über studieren!

Bild oben links:
Großvater Christian Zwick †
& Enkel Markus

Bild oben:
Senjorchef Werner Wekerle

Bild links:
Brennmeister
Markus Wekerle

Streuobstwiesen

Streuobstwiesen – bei uns in Schwaningen noch verbreitet und sorgfältig gepflegt. Die Bäume stehen nicht in Reihen, sondern verstreut in der Landschaft. Daher, sagt man, komme der Name. Alles alte Birnen-,Apfel-, Zwetschgen und Kirschsorten ausschließlich auf Hochstämmen. Nicht nur Heimat von Steinkauz oder Specht, sondern auch von Boskop, Luiken, Brettacher, Grafensteiner, Dollesepplerr oder Karcherbirne - die hocharomatischen Rohstoffe für unsere Brände.

Schwarzwälder Zwetschgenwasser

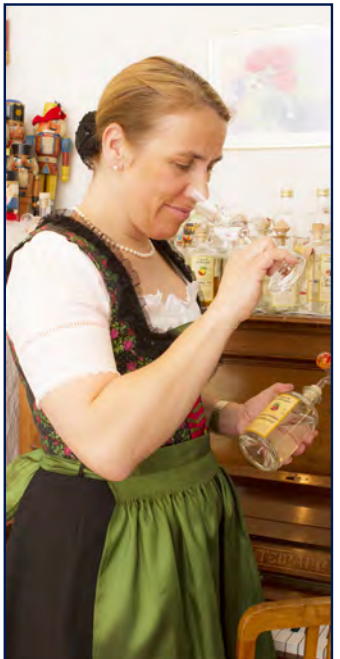
Chriesiwässerli

Zeit für Genuss: Muskatgeschichte

Muskattraube – diese intensiv duftende Wein- und Tafeltraube hat ihren Ursprung vermutlich in Vorderasien und gilt als eine der ältesten kultivierten Rebsorten überhaupt! Von den Griechen nach Europa gebracht wurde sie von den Römern in ihrem gesamten Herrschaftsgebiet verbreitet. Ihr besonderes Merkmal sind ihre überaus bukettreichen und blumigen Aromen, mild im Geschmack an Muskatnuss erinnernd.

Unsere Muskattrauben stammen aus dem Kaiserstuhl wo sie unter idealen klimatischen Bedingungen reifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden. Von Hand abgerebelt, wird die ganze Traube mit Saft & Fruchtfleisch zum Vergären eingemaischt.

Das begehrte Herzstück gewinnen wir durch höchst behutsames Brennen der vergorenen Traubenmaische. Nach mindestens zweijähriger Lagerung begeistert dieses Destillat durch seine feine Struktur, noblen Fruchtcharakter und frische Muskatwürze. Es wirkt reif, jugendlich & lebendig.



Edelbrandsommelier & Destillat-Genussführer Alexandra Wekerle

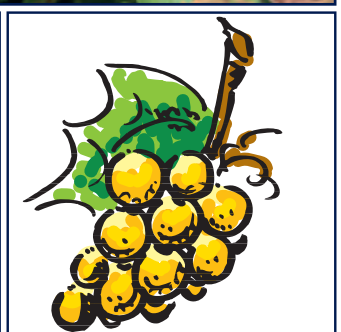
Moscato Brand aus der Muskattraube L 1612

2014 Destillata Gold für den Muskatbrand aus Jahrgang 2012

Zitat aus dem Verkostungsergebnis Destillata 2014

Moscato Brand aus der Muskattraube L 1612:
„Frisch-fruchtiger, elegant muskierter Charakter mit guter Sortentypizität und würzigem Zitruston; harmonisch süß und voll am Gaumen; langer Abgang mit feurigen Spitzen"

Muskattraube



SOMM 16

Gemeinsam mit 15 weiteren Edelbrandsommeliers haben wir diesen wunderbar frischen und lebendigen Gin kreiert. Zur kräftigen Würze von Wachholder & Koriander gesellen sich duftige Zitrusaromen, duftende Gewürze und zarte Blüten. Mit 46% Vol kein Leichtgewicht, garantiert er doch einen komplexen, weichen und langen Abgang!

SOMM 16 wird in limitierter Auflage in kleinen Chargen exklusiv von 16 Edelbrandsommeliers gefertigt. Jede Flasche ist nummeriert und von Hand signiert – ein Unikat echter Brennkunst!

Jugendlich und Preisgekrönt!
16 geschulte Gaumen können sich nicht irren:

Mit Platz 2 in der Kategorie "Contemporary Gin of the Year" erreichte SOMM 16 bei der „Craft Distilling Expo 2014" in London auf Anhieb einen Spitzenplatz.

Das Team

Die beiden Brennmeister Markus Wekerle und Ferdinand Jöhnck
& Edelbrandsommeliere Alexandra Wekerle

Schwyzer Chrüter

Moscato

Unser Sortiment „Simply the BEST“

*= limitierte Auflage mit Künstler-Etikett!

- **Hausobstler**
  mit Zwetschge, Birne, Apfel & Kirsche
- **„Obstler“** Reiner Apfelbrand
  von unseren Streuobstwiesen
- **Williams Christ Birnenbrand**
  40% Vol.
- **Williams Christ Birnenbrand unfiltriet** 45% Vol.
- **Schwarzwälder Mirabellenwasser**
- **Schwarzwälder Kirschwasser**
- **Bühler Zwetschge**
- **Feiner Quittenbrand**
- **„Saure Chriesi“**
  Sauerkirschbrand*
- **„Schwyzer Chrüter“**
  Schweizer Kräuterbrand
  (mit Anisnote)
- **„Aqua di Svaninga“**
  Gartenkräuterbrand & Ingwer
- **„Topi“**
  Brand vom Topinambur
- **Zibärtle**
  Wildpflaumenschnäpsle*
- **„Arabica“**
  Kaffee in Kirschwasser
- **„Spiriti Vini“**
  Wekerles Trester
- **Sortenreiner Trester**
  von Sauvignon blanc und
  Gewürztraminer

Geiste

- **Himbeergeist**
  von handgepflückten
  Durbacher Himbeeren
- **„Kalter Kaffee to go“**
  Kaffeegeist*
- **Orangengeist**
  von sizilianischen „Valencia“ Orangen*
- **Spiriti Canella“**
  Zimtgeist/Spirituose Basis Zwetschge

Magenbitter

- **„Tormentil“**
  Blutwurz mit Kräuter

Liköre

- **„Tinktura Frutta“**
  Quitten –Birnenlikör
- Grüner Walnusslikör mit Kräuter
  „Johanni“ (dunkel & süß)
  “Noccino“ (dunkel & ungesüßt)*
- **„Ringlo-Likör“**
  von Pfarrgarten-Renecloden

Fassgelagert

- **Alter Apfel**
  Apfelbrand (10 Monate im
  kleinen Eichenfass gereift)
- **Alte Zwetschge**
  (10 Monate im kleinen
  Holzfass gereift)
- **”Omaggio a Levi**
  Trester Stile Italiano

Gin

- **SOMM 16 Distilled Gin**

Destillata Silbermedaille

- **„Spiriti Nocciola“***
  2015 Haselnussgeist
- 2015 **Schwarzwälder Wacholderbrand**
  Basis Weizenkornbrand &
  Wacholder
- Destillata 2015
  „Spiriti Birra“
  Silbermedaille Bockbierbrand
  aus dem kleinen Zwetschgenfaß
  (1 Jahr Fasslagerung)*

Destillate Goldmedaille

- 2014 **„Moscato“**
  Muskat-Brand Trauben
  aus dem Kaiserstuhl
- 2015 – Sortensieger/Jahresbrand
  „Spiriti Asperagus“ Spargelgeist*
- 2015 **„Holler Männle“**
  Holunder-Birnenbrand*

Ländliche Köstlichkeiten & internationale Gaumenfreuden

Spiriti Asperagus L 2614

2015 Goldmedaille & Sortensieger in der Kategorie Spirituosen Sonstige

Zitat aus dem Verkostungsergebnis Destillata 2015

Spiriti Asperagus L 2614
„Unverkennbare, gut ausgeprägte Spargelnoten, die auch am Gaumen lang anhalten; weicher Ansatz, kräftig und ausgewogen; mit feurigen Spitzen im Abgang!"

Siegerehrung in Wien/Eisenstadt Destillata 2015

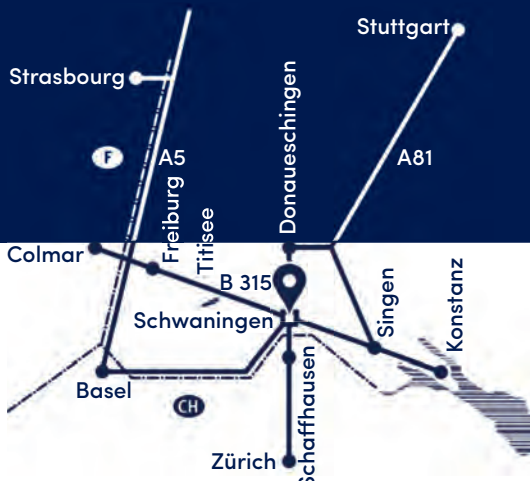
Spiriti Asperagus

Schnapswerkstatt im Gasthaus Schwanen

Alexandra & Markus Wekerle
Talstrasse 9
79780 Stühlingen – Schwaningen im Naturpark Südschwarzwald

Tel.:0049 (0) 7744 – 5177
Fax.: 0049 (0) 7744 – 1318

www.schnapswerkstatt.com
www.schnapsbrennerei-wekerle.de
info@gasthaus-schwanen.de

Wir freuen uns auf ihren Besuch.
Öffnungszeiten für Verkostung:
MO,DI,FR,SA,SO: von 17.00 – 21.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag
Betriebsurlaub: Januar & November
Außerhalb der Geschäftszeiten nach Vereinbarung.

Der Weg zu uns in die Schnapswerkstatt