

Brennanlage mit Katalysator.



In der Feinbrennerei Culm destillieren wir Spezialitäten und Raritäten von überwiegend alten Obstsorten. Wir entdecken immer wieder alte Bäume/Obstsorten, die ausgezeichnete Brände liefern. Aus diesem Grund sind wir auch bestrebt alte Sorten zu erhalten, unbekannte zu identifizieren und die Streuobstbestände um den Kulm zu erweitern

Oftmals sind aber nur kleine Mengen an Früchten verfügbar mit entsprechend begrenzten Alkoholausbeuten. Zudem schwanken die Erträge von Jahr zu Jahr, häufig gibt es eine Obstsorte in einem Jahr auch gar nicht, da das Wetter und die Wachstumsbedingungen nicht optimal waren.

Da unsere naturbelassenen Destillate dem jeweiligen Jahrgang entsprechen und ohne jegliche Aromen und Zusatzstoffe hergestellt werden, variieren sie immer leicht. Unsere Brände werden ausschließlich handwerklich gebrannt.

Neben vollreifen und handverlesenen Früchten braucht es bei der Herstellung eines Obstbrandes neben viel Erfahrung vor allem Eines — viel Zeit. Dies gilt von der Pflege der Bäume, der Ernte und dem Destillieren bis hin zum Genuss.

Familie Pühl



KONTAKT, VERKOSTUNG & VERKAUF

Kommen Sie einfach vorbei und überzeugen Sie sich selbst vom Geschmack und der Qualität unserer feinen Destillate.

Erfahren Sie mehr über die Herstellung edler Brände bzw. Geiste und deren Unterschiede. Entdecken und probieren Sie Raritäten, die Sie nur bei uns in der Brennerei erhalten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bitte um vorherige telefonische Anmeldung.

FEINBRENNEREI CULM

Familie Pühl
Schlossgasse 1
95514 Neustadt am Kulm, Filchendorf
09275 / 10 84
0152 / 22071522
Info@feinbrennerei-culm.de
www.feinbrennerei-culm.de

Verkauf:

FEINE BRÄNDE UND GEISTE VOM RAUHEN KULM

Handwerklich gebrannt aus Obst- und Wildobstbeständen rund um den Rauhen Kulm.

FEINBRENNEREI CULM

DIE FEINBRENNEREI

Zu Füßen des Naturwunders Rauher Kulm liegt in der Schlossgasse in Filchendorf unsere Brennerei.

Das in fünfter Generation in Familienbesitz befindliche Anwesen wurde im Jahr 2014 um eine kleine aber feine Brennerei ergänzt. Hier veredeln wir Obst aus dem eigenen Garten aber auch von Streu- und Wildobstbeständen rund um den Kulm zu feinsten Obstbränden.



ANLAGE & HERSTELLUNG

Die Destille ist das Herzstück jeder Brennerei. Unsere holzbefeuerte Anlage hat neben den üblichen Eigenschaften eine Reihe besonderer Merkmale:

Ein Rührwerk sorgt für die ständige Bewegung der Maische während des Brennvorgangs, um so möglichst alle Aromen einzufangen.

Daneben ist ein Katalysator eingebaut, der die zur Verfügung stehende Kupferoberfläche der Anlage um ein Vielfaches vergrößert, um unerwünschte Säuren und Alkohole zu passivieren.

Zudem sorgt eine eingebaute Hochdruckspülung für eine vollständige Innenreinigung der Anlage, um Maischerückstände und Geschmacksverfälschungen durch vorhergehende Brände zu vermeiden.

Durch die langsame und aromaschonende Destillation erzielen wir vollfruchtige Brände, die durch den Einsatz eines Katalysators in der Brennanlage noch milder werden.

Unsere Brände werden zunächst für mindestens 9 Monate kühl und dunkel gelagert. Während dieser Zeit reifen und „verestern“ (Verbindung der verschiedenen Alkohole) die Destillate. Hierdurch wird der Geschmack weich und rund.

Anschließend werden die Brände und Geiste mit weichem Wasser auf Trinkstärke reduziert. Hier gilt „viel hilft viel“, das heißt Kernobstbrände haben mindestens 40%vol., Steinobstbrände 43% vol., da höhere Alkoholgehalte auch mehr Aroma transportieren.

SORTIMENT

Neben unterschiedlichen Apfel- und Birnenbränden haben wir eine Vielzahl anderer Sorten im Angebot. Besonders alte Sorten wie zum Beispiel der Apfel von Berlepsch oder Birnen wie die kleine Markgräfin oder Mollebusch haben es uns angetan, da diese einen ausgeprägten Geschmack und Aromen haben, die wir mit unseren Bränden einfangen.

Brände

Vom sortenreinen Apfel- über Birnen-, Quitten- bis hin zu Zwetschgenbrand erhalten Sie eine breite Auswahl an ausgewählten Destillaten.

Geiste

Unsere Geiste werden ausschließlich aus der jeweiligen Frucht und einem feinen, hochprozentigen Agraralkohol destilliert. Die Sorgfalt bei der Verarbeitung und das Mischungsverhältnis, sowie eine schonende Destillation, sorgen für ein vollmundiges Aroma.



SEHEN, RIECHEN & SCHMECKEN

Den vollen Charakter unserer Destillate erlebt man am besten, wenn man sich etwas Zeit gönnt.

Sehen: Gießen Sie den Brand in ein bauchiges Glas (Cognacschwenker, Grappaglas) und betrachten Sie zunächst die Farbe und Konsistenz. Sie werden sehen, dass sich leichte Schlieren am Rand bilden, wenn Sie das Destillat leicht schwenken – so soll es sein.

Riechen: Nach dem Schwenken entfaltet sich das Aroma des Destillats. Zunächst kommen die leicht flüchtigen Alkohole, die manch empfindliche Nase eventuell als leicht beißend empfindet. Hauchen Sie daher jetzt einfach einmal leicht über das Glas, diese Alkohole verflüchtigen sich – es bleiben die Fruchtaromen des Brandes, die jetzt voll zur Geltung kommen.

Schmecken: Am besten schmecken die Brände, wenn Sie bei Zimmertemperatur genossen werden. Nippen Sie am besten mehrmals, anstatt alles in einem Zug zu trinken. Ihre Zunge sollte den Brand wirklich überall spüren, um die mehr als 2000 Geschmacksrezeptoren zu nutzen und den vollen Geschmack des Brandes zur Entfaltung zu bringen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genuss!