

Bellerser Edelobstbrände

Die edlen, naturbelassenen Bellerser Edelobstbrände sind wahre Genussmomente für Kenner!

Bewahren Sie Ihren Bellerser Brand stets aufrecht stehend in der Flasche und idealerweise in einem kühlen, dunklen Keller auf.

Vermeiden Sie unbedingt eine helle und warme Lagerung! Am besten entfaltet sich Ihr Bellerser Edelobstbrand in langstieligen Gläsern in Tulpenform: mit rundem Unterteil für die Aromenvielfalt und einem schlanken Kamin, der das Bouquet perfekt trägt.

So erleben Sie beim langsamen, schluckweisen Genießen die volle Fruchtigkeit. Die optimale Trinktemperatur liegt bei ca. 18 °C, niemals jedoch unter 10 °C – nur so zeigt sich der ganze, feine Charakter der Bellerser Spezialitäten!



Feindestillerei Bellersen



druck & layout: ammen.media 05276-396

Edelobstbrennerei im Heimat- und
Verkehrsverein Bellersen e.V. & Co KG.
33034 Bellersen, Fon 0170 – 27 48 455
Info@Edelobstbrennerei-Bellersen.de
www.Edelobstbrennerei-Bellersen.de

Bellerser Edelobstbrand



www.Edelobstbrennerei-Bellersen.de

Edle Brände aus Bellersen – Tradition trifft Genuss

Unsere Erfolgsgeschichte beginnt am Bodensee. Inspiriert von den dortigen Obstbrennereien gründet der Heimat- und Verkehrsverein 1999 die Bellerser Brennerei – zunächst klein, inzwischen fest in der Region verankert. Grundlage für unsere Destillate sind die historischen Streuobstwiesen rund um Bellersen, die seit Generationen das Landschaftsbild prägen. Sie liefern uns aromatische Äpfel, Birnen, Kirschen und Zwetschgen – wahre Schätze der Natur.

Mit Leidenschaft und handwerklichem Können verwandelt unser Brennerteam diese Früchte in Edelbrände und Liköre von höchster Qualität. Jeder Tropfen erzählt von Heimat, Nachhaltigkeit und dem besonderen Charakter unserer Kulturlandschaft.



NATÜRLICH
Obst naturrein
und handverlesen



REGIONAL
Zutaten aus
lokaler Produktion



MANUFAKTUR
Herstellung in
echter Handarbeit

Seit über 25 Jahren steht die Edelobstbrennerei Bellersen für Ursprünglichkeit, Naturverbundenheit und feinen Genuss – ein Stück Lebensart aus dem Herzen Westfalens.



Wertvolle Biotope - die Bellerser Streuobstwiesen

Von der Frucht zum edlen Brand

Für unsere Bellerser Obstbrände kommt ausschließlich gesundes, vollreifes und makelloses Obst in Frage. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten und andere Sorten werden zunächst sorgfältig gewaschen, eingemaischt und in Fässern eingelagert. Während der drei- bis vierwöchigen Gärzeit wandelt sich der Fruchtzucker – unter ständiger Kontrolle unseres Brennerteams – in Alkohol um.

Nach abgeschlossener Gärung wird die Maische schonend destilliert, bevor der aromatische, hochprozentige Brand mindestens ein Jahr reift. Erst dann wird er mit reinem Wasser auf 40% Trinkstärke verfeinert, sanft gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

Unser Apfelbrand, mehrfach mit dem Goldpreis der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet, ist besonders hervorzuheben.

Auch zahlreiche weitere Brände der Bellerser Edelobstbrennerei wurden bereits vielfach prämiert.



Schaudestillen im Haus Krus

Lohnbrände auf Wunsch mit eigenem Etikett

Wir brennen für Sie – im wahrsten Sinne des Wortes! Seit vielen Jahren bringen Vereine und Privatpersonen aus unserer Region, aber auch von weit her, ihr Obst zu uns, um daraus unverwechselbare Spezialbrände herstellen zu lassen. So entstehen nach Kundenwunsch nicht nur klassische Obstbrände, Liköre, Magenbitter oder Geiste, sondern auch besondere Kreationen wie Gin, Brennnesselgeist oder Bucheckernbrand. Auf Wunsch versehen wir die Flaschen mit einem individuellen Etikett – für ein ganz persönliches Geschenk. Sprechen Sie uns einfach an!

Schaudestillen

Ein Erlebnis für alle Sinne! In der Schaudestille im Haus Krus erwacht die traditionelle Kunst des Destillierens zu neuem Leben – ein Handwerk, das in Bellersen schon früher gepflegt wurde und seit über 25 Jahren wieder mit Leidenschaft betrieben wird. Besucherinnen und Besucher sind herzlich eingeladen, unserem Brennerteam bei der Arbeit zuzusehen und im Anschluss bei einer genussvollen Verkostung die Ergebnisse selbst zu erleben.

Das besondere Präsent

Verschenken Sie Genuss mit Stil!

Unsere Edelobstbrände erhalten in handgefertigten Holzkisten eine edle Verpackung – wahlweise für bis zu drei Flaschen. Mit individuell eingelaserten Aufdrucken werden die Präsentkisten zu einem ganz persönlichen Geschenk, das Eindruck hinterlässt und Freude bereitet.

