

SCHLADERER

Die geistvollste Art, Früchte zu genießen.

SCHLADERER Himbeergeist

Frische, unvergorene Waldhimbeeren aus den Karpaten verleihen unserer Spezialität das unvergleichliche Aroma. Für diesen duftigen Himbeergeist ist unser Haus schon seit den 50er Jahren berühmt und erhielt höchste internationale Auszeichnungen.

SCHLADERER Schwarzwälder Kirschwasser

Nur wenn es tatsächlich aus Schwarzwälder Kirschen im Schwarzwald gebrannt wurde, darf sich dieser traditionsreiche durch eine strenge Herkunftsbezeichnung geschützte und herzhaft schmeckende Obstbrand auch wirklich so nennen. Die Auswahl der besten kleinen schwarzen Brennkirschen und über 150 Jahre Erfahrung und Tradition in unserem Haus bürgen für eine hervorragende Qualität.

SCHLADERER Williams-Birne

Durch Auswahl vollreifer, aromatischer Birnen der Sorte Williams-Christ aus klimatisch begünstigten Gebieten Norditaliens (Südtirol, Emilia Romagna), Frankreich (Rhône-Tal) oder der Schweiz (Wallis) gewährleisten wir eine ausgezeichnete Qualität. Unser Williams-Birnen-Wasser zählt zu den beliebtesten Obstbränden dieser Kategorie.

SCHLADERER Zwetschgenwasser

Hauptsächlich spätreifende sogenannte Hauszwetschgen werden für dieses aromareiche Destillat ausgewählt, welches sich durch eine volle aber unaufdringliche Fruchtnote auszeichnet.

SCHLADERER Mirabell

Aus den traditionell dafür bekannten Anbaugebieten Lothringens stammen überwiegend unsere süßen, rotwangigen Mirabellen. Üppig in Duft und Geschmack zählt unser Mirabellenwasser zu den beliebtesten Steinobstbränden überhaupt.

SCHLADERER Obstwasser

Äpfel und Birnen aus erstklassigen Anbaugebieten sind Grundlage unseres Obstwassers. Ein ausgewogenes Verhältnis der Sorten und die Verwendung von Destillaten verschiedener Jahrgänge garantieren eine ausgezeichnete Qualität.

Chriesiwässerle

(Chriesi: mundartlich für Cerise = Kirsche) besonders herzhaft, lange in Eschenholzfässern gereift und trotz seiner 50 % vol. ungewöhnlich mild.

Jahrgangskirschwasser

In einem besonders klimatisch begünstigten Jahr, in welchem Aroma- und Zuckergehalt der Früchte ungewöhnlich ausgeprägt sind, werden die kleinen typischen Brennkirschen ausgesuchter Lagen des Südschwarzwalds separat eingemaischt, vergoren, gebrannt und gelagert. Nach erfolgter mehrjähriger Reifung und Freigabe durch die Verkoster wird dieser Prädikatsjahrgang als Rarität abgefüllt.

Sauerkirschwasser

Ausgewählte Sauerkirschen aus dem schon für seine Weine berühmten Markgräflerland sind zwar aromareich, doch wenig ergiebig im Zuckergehalt. Fast die doppelte Menge Früchte wie bei einem herkömmlichen Kirschwasser sind notwendig, um die gleiche Ausbeute an Destillat zu erzielen. Das kräftige und dennoch feine Bukett macht es bei Obstbrand-Kennern besonders beliebt.

Zibärtele

In der alemannischen Mundart so bezeichnete Spezialität aus der seltenen Zibarte, einer hauptsächlich im Schwarzwald vorkommenden wildwachsenden Pflaumenart. Ähnlich wie bei der Schlehe erschließt erst ein über diese herbe Fruchtart gegangener Frost das eigenwillige doch sehr intensive, leicht an Marzipan erinnernde Aroma.

Walliser Williams

In den klimatisch begünstigten Vorgebirgszonen des Wallis reifen im Rhôneetal besonders aromatische Williams-Birnen. Ausgesuchte, spätreife Früchte dieser Gattung sind Grundlage eines herausragenden Destillats, welches nach sorgfältiger Lagerung im Eschenholzfass ein köstliches, intensives und dennoch mildes Bukett entfaltet.