

Von Anfang an, und das nun seit 10 Jahren, gehören die Jöbstl's zu den



Alkometer – misst den Zucker  
in Gewichtsprozenten.

Schnapsbrennern des Jahres. Besser gesagt, Waltraud, die Seniorchefin, ist die Schnapskönigin. 1991 bekam sie für den McIntosh-Apfelbrand die erste Auszeichnung. Sie begann ihre 100%-Destillate in Holzfässern zu lagern. Und verfeinerte die Brände dadurch weiter. Sie verwendet auch Akazien, Kastanien- und Maulbeerbaumfässer. Die

Brände bewahren ihr sortentypisches Aroma, sind fruchtig-elegant – so richtig feine Schnäpse. Der Grundstein dieser herausragenden Brände sind die Rohprodukte. 95% wachsen auf dem eigenen Hof oder kommen aus den benachbarten Wäldern. Weil nur essreife Erzeugnisse herausragende Qualität ergeben, müssen manche Obstsorten bis zu viermal durchgeerntet werden. Um dem Aro-

maverlust zuvorzukommen, werden die Produkte sofort weiterverarbeitet (kontrolliert vergoren). Gebrannt wird unmittelbar nach der Maischevergärung. Nach der Destillation – doppelt Brennen mit sorgfältiger Abtrennung in Vor- und Nachlauf – wird der Feinbrand in Glas- und Steingutbehältern oder in Holzfässern (die edlen Tropfen) gereift. Der Alkoholanteil der Edelbrände ist zu 100% aus der jeweiligen Frucht. Mit viel Sorgfalt, Können und Liebe hergestellt.



Holzfässer – für edle Tropfen.

Ein "Aqua divina". Und die Schnapsidee, den "Spiritus vini" zu Käse zu genießen, ist mit Bränden dieser Art eine Offenbarung. Wie wärs mit Schafmilchkäse und einem Birnenbrand? Oder einem Schimmelkäse mit Waldhimbeer-Fruchtbrand?



Maschenka  
Apfelbrand  
Fassgelagert, 35 cl,  
40 Vol.-%, 54,-

Handgeschöpfte  
Tafelchokolade  
"Bitter-Classic"  
70 g 4.90