

Destillat – Flaschenverkauf

– Preisliste 2021 –



GASTHOF-RESTAURANT HIRSCH

Ess-Kultur zu jeder Jahreszeit | Edeldestillat-Brennerei

Edeldestillat-Brennerei | August Kottmann
Unterdorfstraße 2 | 73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach
Telefon 07335 9630-0 | Telefax 07335 9630-30
info@hirsch-badditzenbach.de | www.hirsch-badditzenbach.de

DESTILLAT – ALKOHOLGEHALT 40% VOL.		PREIS IN EURO		
		0,1 L	0,35 L	0,5 L
APFELBRÄNDE				
„Goldapfel“	– Apfel im Eichenfass gereift, Alter 10 Jahre	10,00	21,00	30,00
Apfelbrand	– Apfelvielfalt vom Streuobstparadies		16,00	23,00
Berlepsch-Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		20,00	28,00
Berner Rosenapfel	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		18,00	25,00
Blauluike – Häslacherluike	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		18,00	25,00
Bohnapfel-Wasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		18,00	25,00
Boskoop-Apfelwasser	– Äpfel vom Hiltental Gosbach		18,00	25,00
Champagner-Renette	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		16,00	23,00
Gewürzluiken-Apfelwasser	– Äpfel vom Gaisentäle		20,00	28,00
Ginger Luiken Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		20,00	28,00
Goldparmäne-Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		20,00	28,00
Gravensteiner Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		18,00	25,00
Hiltener Apfelwasser	– Apfelsämling bei der Hiltensburg		18,00	25,00
Jakob-Fischer-Apfel	– Äpfel vom Hiltental Gosbach		18,00	25,00
Kaiser-Wilhelm-Apfel	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		20,00	28,00
Landsberger Renette	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		18,00	25,00
Liebensteiner-Apfelwasser	– alte Regional-Apfelsorte		16,00	23,00
Maunzen-Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		16,00	23,00
Rosenapfel vom Schönbuch	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		18,00	25,00
Sonnenwirts-Apfel	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		16,00	23,00
Transparent-Apfelwasser	– „Schöner aus Croncels“ – Äpfel von Gosbach		16,00	23,00
Quittenwasser	– Apfel- und Birnenquitten der Schw. Alb	10,00	25,00	36,00
Obstler Cuvée	– Cuvée aus Äpfel, Birnen und Wildbeeren		15,00	21,00
BIRNENBRÄNDE				
Bürgermeister-Birne	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen	10,00	20,00	28,00
Fässles-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle	9,00	18,00	25,00
Gelbmöstler-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle		16,00	23,00
Karcher-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle		18,00	25,00
Nägeles-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle	10,00	20,00	28,00
Oberösterreichische Weinbirne	– Birnen aus dem Gaisentäle		18,00	25,00
Palmisch-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle	10,00	20,00	28,00

DESTILLAT – ALKOHOLGEHALT 40% VOL.		PREIS IN EURO		
		0,1 L	0,35 L	0,5 L
BIRNENBRÄNDE				
Remele-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle		20,00	28,00
Schwäbische Hausbirne	– gemischte Sorten vom Gaisentäle		16,00	23,00
Schweizer Wasserbirne	– Birnen aus dem Gaisentäle		18,00	25,00
Stuttgarter Gaishirtle-Birnen	– Birnen aus dem Gaisentäle		20,00	28,00
Ulmer Butterbirne	– Birnen aus dem Gaisentäle		20,00	28,00
Wahl'sche Birne	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen		20,00	28,00
Wilde Eierbirne	– Birnen von der Albhochfläche (750 m N.N.)		20,00	28,00
Wildling-Birnenwasser	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen		16,00	23,00
Williams-Christ		10,00	20,00	28,00
STEINOBST				
„Goldzwetschge“ alte Zwetschge	– Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift	10,00	21,00	30,00
Aprikosenwasser	– selbst geerntete Marillen aus der Wachau	10,00	25,00	36,00
Kirschwasser	– aus hochreifen Achertaler Kirschen der Sorten Dollenseppler, Benjaminler und Pflugwirtle	10,00	20,00	28,00
Löhrpflaumen-Brand	– aus Früchten vom Gaisentäle		20,00	28,00
Mirabellen-Wasser	– von Gosbacher Früchten	9,00	20,00	28,00
Sauerkirsch-Wasser	– aus hochreifen Achertaler Sauerkirschen	10,00	22,00	31,00
Wildkirsch-Wasser	– von handgepflückten Früchten vom Albrauf	13,00	40,00	57,00
Wildpfläumle-Brand	– von Myrobalanen aus dem Gaisentäle		16,00	23,00
Zwetschgenwasser	– Früchte vom Gaisentäle		16,00	23,00
KORNBRÄNDE				
Haferbrand	– aus Bio-Anbau von der Schwäbischen Alb		16,00	23,00
Dinkelbrand	– aus schwäbischem Dinkelkorn Rotgold		16,00	23,00
Roggenbrand	– aus Bio-Anbau von der Schwäbischen Alb		16,00	23,00
„Schwäbischer Whisky“	– Dinkelbrand im Eichenfass gereift	10,00	20,00	28,00
BEEREN UND WILDBEEREN				
Brombeergeist	– 12 Jahre gelagert		18,00	25,00
Dürlitzen-Geist	– (Kornelkirsche) Beeren vom Gaisentäle	8,00	18,00	25,00
Ebereschen-Geist	– Früchte von der Schwäbischen Alb	8,00	18,00	25,00
Ebereschen-Wasser	– durch Maischegärung erzeugt	14,00	46,00	65,00
Elsbeeren-Geist	– Früchte des Elsbeerenbaums, marzipanbetont	10,00	25,00	36,00
Hagebutten-Geist	– Früchte von der Schwäbischen Alb	8,00	18,00	25,00

DESTILLAT – ALKOHOLGEHALT 40% VOL.		PREIS IN EURO		
		0,1 L	0,35 L	0,5 L
BEEREN UND WILDBEEREN				
Himbeer–Geist	– aromatisch, fruchtig		18,00	25,00
Holunder–Geist	– schwarze Holunderbeeren von der Alb	8,00	18,00	25,00
Kriechele–Wasser	– Art wilder Zwetschgen vom Gaisentäle	10,00	25,00	36,00
Schlehen–Geist	– Früchte von der Schwäbischen Alb	8,00	18,00	25,00
Schlehen–Wasser	– durch Maischegärung erzeugt	14,00	46,00	65,00
Schwarze Johannisbeer–Brand	– durch Maischegärung erzeugt	10,00	25,00	36,00
Schwarze Johannisbeer–Geist	– Beeren von der Alb–Hochfläche		18,00	25,00
Speierling–Wasser	– eine Sorbus–Wildfrucht von der Alb	10,00	25,00	36,00
Trauben–Wasser	– von hochreifen weißen Trauben		18,00	25,00
Traubenkirsch–Wasser	– Früchte vom Albtrauf, marzipanbetont	14,00	46,00	65,00
Zibarten–Wasser	– Art wilder Zwetschgen vom Gaisentäle	10,00	25,00	36,00
TRESTERBRÄNDE UND HEFEBRÄNDE				
Muskateller–Traubentresterbrand	– Trester aus der Wachau		25,00	36,00
Neuburger–Traubentresterbrand	– Rebsorte spezielle aus der Wachau		23,00	35,00
Traminer–Traubentresterbrand	– im Eichenfass gereift, Alter 10 Jahre		25,00	36,00
Veltliner–Traubentresterbrand	– Veltliner–Traubentreser aus der Wachau		23,00	35,00
Burgunder Weinhefebrand			15,00	21,00
Cabernet–Mitos–Weinhefebrand			15,00	21,00
Dornfelder Weinhefebrand	– sauber, klar im Aroma		15,00	21,00
Kernling–Weinhefebrand			15,00	21,00
KRÄUTER UND SONSTIGES				
„Gosbacher Birnen–Gin“ Wacholderspirituose Wacholderspirituose blumig aromatisch auf der Grundlage von Birnenbrand				30,00
Apfel–Albheidekräuter–Spirituose	– Apfelbrand + Albkräuter wie Dost, Thymian	8,00	18,00	25,00
Apfel–Heu–Spirituose	– Apfelbrand mit Bergkräuter–Heu		13,00	18,00
Florian–Schnäpsle	– Kräuterspirituose, lieblich aromatisch	7,00	15,00	21,00
Gosbacher Magenbitter	– herb, kräftig (42% Vol.)	8,00	18,00	25,00
grüne Walnuß–Apfelbrand–Honig–Spirituose	– fein, angenehm herb	8,00	18,00	25,00
Klare Kräuterspirituose	– kräuterbetont		13,00	18,00
Kümmel–Spirituose	– würzig, aromatisch		13,00	18,00
Topinambur–Brand	– Topinamburknollen von der Albhochfläche		16,00	23,00

DESTILLAT – Alkoholgehalt %-Angabe auf der jew. Flasche		PREIS IN EURO		
LIKÖRE – saisonbedingt –		0,2 L	0,35 L	0,5 L
Aprikosen-Likör	– blumig, sehr aromatisch	10,00	15,00	21,00
Gewürz-Apfel-Likör	– winterliche Gewürze mit Apfel kombiniert	10,00	15,00	21,00
Himbeer-Likör	– fein duftig, beerig	10,00	15,00	21,00
Holunderblüten-Likör	– Holunderblüten vom Gaisentäle	10,00	15,00	21,00
Johannisbeer-Likör	– von schwarzen Johannisbeeren der Alb	10,00	15,00	21,00
Kirsch-Eierlikör	– cremig, fein	10,00	15,00	21,00
Kirsch-Schokoladen-Likör	– cremig, fruchtig und schokoladig	10,00	15,00	21,00
Löwenzahnblüten-Honig-Likör	– von Gosbacher Streuobstwiesen gepflückte Blüten und Bienen-Honig dieser Wiesen	10,00	15,00	21,00
Pfefferminz-Likör	– aus Pfeffermin unseres Kräutergartens	10,00	15,00	21,00
Quitten-Likör	– ein Genuss für Liebhaber	10,00	15,00	21,00
Rhabarber-Likör	– sehr aromatisch, mit Vanille	10,00	15,00	21,00
Rosenblüten-Likör	– von eigenen Rosensträuchern	10,00	15,00	21,00
Sauerkirsch-Likör	– fruchtig, fein aromatisch	10,00	15,00	21,00
Quitten-Likör	– ein Genuss für Liebhaber	10,00	15,00	21,00
Schlehen-Likör	– von Schlehen der Schwäbischen Alb	10,00	15,00	21,00
Zwetschgen-Likör	– Früchte von der Schwäbischen Alb	10,00	15,00	21,00



Kottmann's Edeldestillat–Brennerei

Eine Familientradition von über 200 Jahren Destillat–Herstellung im Gasthof Hirsch. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen wir aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb. Wir produzieren eine Vielzahl von Wildbeerenbrände, sortenreine Apfelfestillate, sortenreine Birnenbrände, verschiedene Kirschdestillate, schwäbischer Whisky vom Alb–Dinkel oder duftige, aromatische Liköre – ein Aromagenuss, mehr zum Riechen als zum Trinken.

Die Qualität des Destillates benötigt aber mehr als gutes, sonnenge–reiftes Obst. Erst mit dem Herzen und der Liebe des Brennmeisters August Kottmann entstehen und entwickeln sich edle Wässer, Geiste und Spirituosen – ohne jeden Zusatz von Aromen.

Bei der Landesprämierung 2019, der Qualitätsprüfung mit den Richtlinien des Herkunfts– und Qualitätszeichens Baden–Württembergs hat August Kottmann erfolgreich unter mehr als 250 Teilnehmern den 1. Platz in der Kategorie Brände und Geiste, sowie der Kategorie Liköre gewonnen.

Viele Destillate sind Raritäten und die Erntejahre sehr unterschiedlich. Solch edle Destillate sind immer eine Geschenkidee für besondere Anlässe. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Ihr persönliches Etikett mit Ihrem Namen oder Firmenzeichen für besondere Anlässe (Preise auf Anfrage).

Erfahren Sie mehr über die Erzeugung von Destillaten in unseren Brennereikursen. August Kottmann vermittelt Ihnen praxisbezogen die Grundlagen der Destillat–Herstellung – von den Rohstoffen über die Maischeherstellung bis zum fertigen Destillat. Desweiteren bieten wir Ihnen Aroma–Erlebnis–Tage „Alb–Natur–Pur“, Destillat–Menüs, Brennerei–Kurse, Führungen in unserer Brennerei und Streuobstwiesen–Führungen im Streuobstparadies.



Allgemeine Geschäftsbedingungen und Lieferung

Preise: Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% Mwst. Es gelten jeweils die aktuellen Preise zum Zeitpunkt der Bestellung.

Bestellung: Mit Annahme Ihrer Bestellung kommt ein verbindlicher Kaufvertrag zustande. Auch bei Nichtabnahme bestellter Ware durch den Kunden wird die Rechnungssumme fällig. Bestellungen können per Telefon, Telefax, Post oder per E–mail aufgegeben werden. Bestellen können nur Personen über 18 Jahre.

Mindestbestellwert: Es gibt keinen Mindestbestellwert.

Versand: Die anfallenden Versandkosten und Verpackungskosten trägt der Käufer.

Zahlung: Die Zahlung erfolgt auf Rechnung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto. Rechnungen sind innerhalb 14 Tagen ohne Abzug zu zahlen.

Eigentumsvorbehalt: Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort für die Lieferung und Zahlung ist Bad Ditzgenbach – Gosbach. Gerichtsstand ist für beide Parteien Ulm.

Transportschäden / Reklamationen: Die Lieferung ist unverzüglich auf Schäden zu prüfen. Sollte sie Transportschäden aufweisen, lassen Sie sich bitte sofort vom Zusteller dies bestätigen (Formular). Setzen Sie sich bitte innerhalb von 48 Stunden mit uns in Verbindung. Schadensersatzansprüche des Bestellers begrenzen sich in jedem Fall auf den Wert der schadhaften Lieferung. Sollte uns ein Fehler unterlaufen, benachrichtigen Sie uns bitte umgehend. Reklamationen können nur innerhalb 8 Tagen nach Warenlieferung anerkannt werden. Falls die Beanstandungen begründet sind, hat der Käufer nur Anspruch auf einen dem Minderwert entsprechenden Nachlass. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Vorherige Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Kottmann UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG | Unterdorfstr. 2 | Sitz: Bad Ditzgenbach | Amtsgericht Ulm, HRA 722320 | Ust ID Nr.: DE276768421

Persönlich haftende Gesellschafterin: Kottmann Verwaltungs UG (haftungsbeschränkt) | Sitz: Bad Ditzgenbach | Amtsgericht Ulm, HRB 725958 | Geschäftsführer: August Kottmann