



Brenngemeinschaft G & G „Die Lehden 1760“

Preisliste 2023/2024 gültig ab 01.04.2023

	€/ Liter	100 ml	200 ml	350 ml	500 ml
 <p>Zwetschenbrand handgeflackter Zwetschenbrand von unseren Streuobstwiesen in der Gemarkung Hof Frankenhausen Kyllburg. Handgeflackter Zwetschenbrand enthält viel aromatisches und Aromastoffe gebirgter Wilder Zwetschengenossen.</p>	28,00 €	4,80 €	7,60 €	11,80 €	16,00 €
 <p>Birenbrand aus Birnen von unseren Streuobstwiesen in der Gemarkung Hof Frankenhausen Kyllburg.</p>					
 <p>Apfelbrand aus handgeflacktem Äpfeln unserer Streuobstwiesen in der Gemarkung Hof Frankenhausen Kyllburg. aromatischer und reichhaltiger 1 Jahr gelagert.</p>					
 <p>Bierbrand Bierbrand nach deutschem Brauereirezeptur gebraut mit Hopfen und Malz aus der Region.</p>	Bierbrand klar Tresterbrand klar Rotbart Kräuterelexier				
 <p>Muskateller Tresterbrand Trester von regionalen Weizen wird von uns eigenhändig und aromatisiert destilliert. So erhalten wir einen fruchtigen, aromatischen milden Brand für ausgewählte Muskatellerweine.</p>					
 <p>Rotbart Kräuterelexier gelagerter Feinbrand aus unserer Spezialität, angereicht mit Kräutern und Gewürzen aus dem Kyllburger Gebirge und der ganzen Welt.</p>					
	39,00 €	5,90 €	9,80 €	13,60 €	21,50 €
<p>sowie: - Burgfräuleins Bratapfellikör 23 %vol - Schlehenlikör 23 %vol - Tresterlikör mit Himbeere und Vanille 23 %vol - Maizipferl 38 %vol - Milde Birne 30 %vol</p>					
 <p>Bierbrand aus Riechendem Malzbrot, der Substanz nach deutschem Brauereirezeptur gebraut wurde mit Hopfen und Malz aus der Region.</p> <p>auf Eichenholz gelagert</p>	auf Eiche gelagert - Bierbrand - Tresterbrand				

saisonal erhältlich

- Advent bis Febr.: Apfelglüh nach südtiroler Rezeptur (Apfelsaft, Orangensaft, Glühweingewürze) 4,50 €/ 1,0 l
- Mai bis September: Redbearts Apple Cider (Apfelschaumwein) Flaschengärung! ca. 5 %vol 4,90 €/ 1,0 l

3,50 €/ 0,5 l

Wir sind eine kleine Abfindungsbrennerei mit jährlich begrenztem Limit. Unsere Brennmengen bei Obstbränden richten sich nach den erzielten Fruchternten von unseren Streuobstwiesen. So kann es sein, dass durch Ernteausfälle wie Spätfrösten oder

Trockenheit, nur geringe Mengen Obst zur Verfügung stehen, und deshalb wenig Alkohol produziert werden kann.

Deshalb sind nicht immer alle Produkte verfügbar!

Unsere Brände werden mindestens 1 Jahr, meist 2 – 3 Jahre zur Reifung gelagert. Es werden keine künstlichen Aroma- und Konservierungsstoffe zugefügt! Bei den Likören ist unraffiniertes Zucker nur in so geringen Mengen, wie mindestens gesetzlich vorgeschrieben, enthalten.

Die verschiedenen Geschmacksrichtungen werden durch natürliche Gewürze, Kräuter und Pflanzenteile erzeugt!