

Von der Frucht zum Edelbrand

Vor über 25 Jahren begann die Geschichte meiner Brennerei. Ich entdeckte ein neues Hobby und daraus wurde Leidenschaft. Angefangen habe ich in einer kleinen Abfindungsbrennerei – ich baute aus, vergrößerte und investierte in neue Technik und kann heute mit Stolz meine Verschlussbrennerei auf höchstem technischen Niveau in der Kolonne präsentieren. Durch Weiterbildungen und Neugierde auf das Besondere entwickelte ich mich im Laufe der Jahre zu einem professionellen Hobbybrenner.

Ich verarbeite nur reife, hochwertige Grundprodukte und bringe die Maische in Tanks aus lebensmittelechtem Kunststoff oder Edelstahl zur Gärung. Zum richtigen Zeitpunkt brenne ich in der Kolonne. Die Trennung des Mittellaufs von Vor- und Nachlauf bedingt die Qualität eines Edelbrandes. Den Mittellauf – das Herzstück eines jeden Destillats – zu erkennen, macht die Professionalität eines Brenners aus. Mit Hilfe der Nase und des Gaumens teste ich die Qualität. Anschließend wird das Destillat in Glasballons oder in Holzfässer zur Weiterreifung abgefüllt und gelagert.

Geschenksideen

Meine Brände biete ich in handbemalten Flaschen an – nach Wunsch verpackt in Geschenkkartons und in Holzkassetten.

Ich freue mich, Gäste zur Verkostung und Führung einzuladen. Bitte um Terminvereinbarung.



Auweg 54 · 6403 Flaurling
Telefon 0664-795 80 23
Fax 05262-672 07
info@fm-edelbrand.at
www.fm-edelbrand.at

Auszeichnungen und Prämierungen

- ▶ Elitebrenner Tirols
- ▶ zweifacher Tiroler Landessieger
- ▶ vielfache Auszeichnungen bei der Tiroler Schnapsprämierung
- ▶ Edelbrand des Jahres mit Preiselbeerbrand
- ▶ mehrfache Gold-, Silber- sowie Bronzeauszeichnungen bei Destillata und À la carte
- ▶ bester Obstler des Jahres
- ▶ das goldene Stamperl
- ▶ Master-Class World-Spirit-Award



Schnapsroute.at

*Meine
besten
Edelbrände*

Edelbrennerei Friedl Mair

KERNOBST	0,35 l	0,5 l
Apfel Gravensteiner	20,-	29,-
Apfel Boskop	14,-	20,-
Apfel Fuji	16,-	23,-
Apfel Kronprinz Rudolf	14,-	20,-
Apfel Cuvée im Akazienfass	20,-	29,-
Apfel Cuvée	14,-	20,-
Apfel Cuvée im Eichenfass	20,-	29,-
Apfel Topaz	16,-	23,-
Tiroler Obstler Spezial	14,-	20,-
Williams rot	25,-	36,-
Williams gelb	22,-	32,-
Williams im Eichenfass	24,-	35,-
Birne Gute Luise	17,-	27,-
Birne Doppelte Philipps	18,-	26,-
Birnenquitte	39,-	56,-

ERDFRÜCHTE		
Enzian	26,-	37,-
Karotte	25,-	36,-
Topinambur	19,-	27,-
Meisterwurz	28,-	40,-

STEINOBST		
Marille	25,-	36,-
Marille (Wachau)	30,-	42,-
Zwetschke Zigarrenbrand im Eichenfass	22,-	32,-
Hauszwetschke	20,-	29,-
Stanzer Zwetschke	22,-	32,-
Spenling	27,-	39,-
Zwetschke Cuvée	19,-	27,-

STEINOBST	0,35 l	0,5 l
Schlehe	29,-	42,-
Kirsche	23,-	33,-
Dirndlkirsche	27,-	39,-
Wildkirsche	28,-	40,-
Weichsel	22,-	32,-
Weichsel im KirsCHFass	25,-	36,-
Mirabelle	22,-	32,-
Ringlo	17,-	27,-

SONSTIGES		
Hagebutte	32,-	46,-
Williams mit Holunderblüten	21,-	30,-
Birne mit Holunderbeeren	22,-	32,-
Vogelbeere mit Birnen	21,-	30,-
Apfel mit Fichten	18,-	25,-
Williams mit Zirben	20,-	29,-
Bergkräuter	20,-	29,-
Orangenbrand	21,-	30,-
Bananenbrand	22,-	32,-

IN DER LITERFLASCHE	
Williams II	26,-
Obstler II	17,-
Zwetschke II	28,-

Jeder Edelbrand ist ein hundertprozentiges Destillat aus der Frucht.

BEERENOBST	0,35 l	0,5 l
Preiselbeere		
Edelbrand des Jahres	55,-	79,-
Vogelbeere	32,-	46,-
Wilde Vogelbeere	44,-	63,-
Beeren Cuvée	39,-	56,-
Holunder	35,-	50,-
Holunder mit Birnen	22,-	32,-
Roter Holunder	38,-	55,-
Himbeere	45,-	64,-
Trauben mit Himbeere	32,-	46,-
Williams mit Himbeere	31,-	45,-
Jostabeere	22,-	32,-
Erdbeere	22,-	32,-
Wacholderbeere	20,-	29,-
Muskatellertraube	29,-	42,-
Muskatellertraube		
7 Jahre im Eichenfass gelagert	34,-	49,-
Traube Viktoria	22,-	32,-
Traube Cuvée Trester im Eichenfas	25,-	36,-
Weinbrand Merlot		
7 Jahre im Eichenfass gelagert	29,-	42,-
Williams im Eichenfass	24,-	35,-

0,35 l Edelbrand in handbemalter gebrannter Flasche: 13 Euro Aufpreis

info@fm-edelbrand.at
www.fm-edelbrand.at