

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 Flauring
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



*Meine
besten
Edelbrände*

Edelbrennerei Friedl Mair

KERNOBST	0,35 l	0,5 l
Apfel Gravensteiner	20,-	29,-
Apfel Boskop	14,-	20,-
Apfel Kronprinz Rudolf	14,-	20,-
Apfel Topaz	17,-	24,-
Tiroler Obstler Spezial	17,-	24,-
Apfel Cuvée	14,-	20,-
Apfel Cuvée im Eichenfass	20,-	29,-
Apfel Cuvée im Akazienfass	20,-	29,-
Williams gelb	22,-	31,-
Williams rot	25,-	36,-
Birne Gute Luise	17,-	24,-
Birne Kaiser Alexander	24,-	34,-
Birne Doppelte Philipps	18,-	26,-
Williams im Eichenfass	26,-	37,-
Birnenquitte	39,-	56,-

ERDFRÜCHTE

Enzian	26,-	37,-
Karotte	22,-	31,-
Topinambur	19,-	27,-
Meisterwurz	28,-	40,-

STEINOBST

Marille	27,-	39,-
Marille Wachau	31,-	44,-
Zwetschke Zigarrenbrand im Eichenfass	24,-	34,-
Hauszwetschke	20,-	29,-
Stanzer Zwetschke	22,-	31,-

STEINOBST	0,35 l	0,5 l
Zwetschke Cuvée	19,-	27,-
Spending	27,-	39,-
Schlehe	29,-	41,-
Kirsche	23,-	33,-
Dirndlkirsche	27,-	39,-
Wildkirsche	28,-	40,-
Weichsel	22,-	31,-
Weichsel im Kirschfass	25,-	36,-
Mirabelle	22,-	31,-
Ringlo	19,-	27,-

SONSTIGES

Hagebutte	32,-	46,-
Holunderblüten mit Williams	21,-	30,-
Vogelbeere mit Birnen	23,-	33,-
Apfel mit Fichte	18,-	26,-
Williams mit Zirben	20,-	29,-
Bergkräuter	20,-	29,-
Orangenbrand	20,-	29,-
Bananenbrand	22,-	31,-

IN DER LITERFLASCHE

Williams	38% vol.	27,-
Obstler	38% vol.	17,-
Zwetschke	38% vol.	28,-
Apfel mit Zirben	38% vol.	29,-

BEERENOBST	0,35 l	0,5 l
Preiselbeere		
Edelbrand des Jahres	55,-	79,-
Vogelbeere	32,-	46,-
Wilde Vogelbeere	44,-	63,-
Beeren Cuvée	43,-	61,-
Holunder	35,-	50,-
Holunder mit Birnen	24,-	34,-
Roter Holunder	38,-	54,-
Himbeere	45,-	64,-
Trauben mit Himbeere	32,-	46,-
Williams mit Himbeere	31,-	44,-
Jostabeere	22,-	31,-
Erdbeere	22,-	31,-
Wacholderbeere	20,-	29,-
Muskatellertraube	29,-	41,-
Muskatellertraube mehrere Jahre im Eichenfass gelagert	34,-	49,-
Traube Viktoria	22,-	31,-
Trauben Cuvée Trester im Eichenfass	20,-	29,-
Weinbrand Merlot mehrere Jahre im Eichenfass gelagert	29,-	41,-
0,35 l Edelbrand in hand- bemalter gebrannter Flasche, Aufpreis	13,-	

Stand: Jänner 2018

Jeder Edelbrand ist ein hundertprozentiges Destillat aus der Frucht 42% vol.