



Auszeichnung der Stubenberger Hofbrennerei durch Frau Staatsministerin Michaela Kaniber für hervorragende Produkte.

QUALITÄT IST UNS WICHTIG

In der Brennerei werden mit viel Können und Liebe natürliche, feine Brände hergestellt. Sie zeichnen sich aus durch fruchtiges Aroma und betörenden Duft, stehen für puren Genuss. Sie laden ein zum Innehalten für einen schönen Moment, machen die Essenz der Frucht erfahrbar, stellen Beziehungen her zur Gegend, zur Persönlichkeit des Brenners. Edelbrände sind ein Abbild der Landschaft und der Menschen, die diese prägen. So bringt jede Frucht unterschiedliche Aromen hervor, in Abhängigkeit vom Boden auf dem sie gewachsen ist, vom Sonnenangebot das ihr in diesem Jahr zur Verfügung stand und dem Menschen der sie hat gedeihen lassen.

Der Brenner trifft die Auswahl für bestes Obst, nimmt Gegebenheiten auf und bestimmt durch Wahl des Reifezeitpunktes, sowie seiner Strategie der Verarbeitung und Lagerung, welcher Charakter sich schließlich im Glas entfaltet. Er animiert den Genießer, sich mit Nase und Gaumen auf eine Erkundungsreise zu begeben und den Augenblick festzuhalten natürliche Obstbrände zu genießen.



SO ERREICHEN SIE UNS

WIELAND

STUBENBERGER HOFBRENNEREI

Maierhof 3 · 94166 Stubenberg
 Tel.: 08571 - 2841 · Fax: 08571 - 7769
 fritz.wieland@t-online.de
 www.hofbrennerei-stubenberg.de



Stubenberg
 WIR SIND GENUSSORT 2018.
 www.100genussorte.bayern



2014 Gold
 2018 2 x Gold, 2 x Silber,
 1 x prämiertes Produkt



WIELAND

STUBENBERGER HOFBRENNEREI



... so schmeckt die Natur



*Naturprodukte aus
Streuobstwiesen der Region.
ehrllich, echt und
nachhaltig produziert*



ERLEBE WIE DIE NATUR SCHMECKT

Stubenberg ist einer von 100 Genusssorten in Bayern, er liegt im tertiären Hügelland des Landkreises Rottal-Inn in einem Talkessel, der nach Süden hin offen ist und bietet deshalb günstiges Klima für den Obstanbau. Anfang des letzten Jahrhunderts wurden zahlreiche Streuobstwiesen um die Gehöfte in Stubenberg angelegt. Diese sind die Grundlage für unser Obst.

Außerdem sind es wertvolle Biotope für Vögel und Insekten, ca 5000 Tier und Pflanzenarten finden hier eine ökologische Nische. Ihr Erhalt ist uns sehr wichtig. Noch heute kommen diese alten Obstsorten mit unserem Klima bestens zurecht und bringen bei naturnaher Bewirtschaftung und ohne chemischen Pflanzenschutz herrliche Früchte hervor. Diese Früchte verarbeiten wir bereits in der 3. Generation in unserer Destillerie zu edlen Bränden, Naturprodukte ehrlich und echt ohne Parfümierung und Aromastoffe.

Jeder der einen Obstbrand von Streuobstwiesen genießt, kann sich sicher sein, damit den Erhalt dieses wertvollen Ökosystems zu unterstützen.

UNSER HOFLADEN

In unserem Hofladen gibt es die Sorten Obstbrand, Apfelbrand Stubenberger Bohnapfel, Birnenbrand – köstliche von Charneux, Williamsbrand, Kletzenbrand aus der Rotbüchelbirne, Kriachalbrand aus Wildpflaume, Vogelbeerbrand, Quittenbrand, Kirsch- und Zwetschgenwasser. Außerdem können über 20 verschiedene Geiste und Liköre verkostet werden.

Gerne gestalten wir auch individuelle Flaschen, exklusive Verpackungen oder Geschenkkörbe nach ihren Wünschen. Unser Hofladen ist außer Sonn- und Feiertagen täglich geöffnet. Führungen und Verkostungen auch mit Edelbrandcocktails gerne nach Vereinbarung.

