

Unsere Brennerei

Seit 4 Generationen, genau seit 14 Dez 1926 betreiben wir eine Obst-Abfindungsbrennerei. Wir brennen Brände aus dem Weinbau wie Hefe, Trester, Branntwein aus Wein und Obstbrände wie Mirabellen, Zwetschgen, roter Weinbergpfirsich, Birne und Kirsch. Ein besonderes Produkt des Hauses sind unsere beliebten Liköre, die aus eigenen Obstbränden und frischem Obst nach altem Hausrezept hergestellt werden.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unsere Preise verstehen sich pro Flasche inklusive Glas, Verpackung und Mehrwertsteuer. Wir liefern auf unsere Gefahr. Sollten beim Versand Schäden auftreten, ist das allein unser Risiko. Sie erhalten dafür Ersatz. Sie brauchen sich den Schaden nur durch den Auslieferer bestätigen zu lassen. Unsere Lieferung erfolgt in 6er und 12er Kartons mit DHL. Wir berechnen Versandkosten von 8,00€ je Karton innerhalb Deutschlands.

Wir stellen Ihnen gern ein Sortiment nach Ihren Wünschen zusammen. Die gelieferten Brände und Liköre bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Die Lieferung erfolgt auf Rechnung, die im Paket beigelegt ist. Wir bitten Sie gleich nach Erhalt der Ware den Rechnungsbetrag ohne Abzug zu überweisen.

Probe und Verkauf von Bränden und Liköre

Wir nehmen Ihre Bestellung der Brände und Liköre per E-Mail oder Telefon entgegen. Die Bearbeitung erfolgt schnellstmöglich, die Lieferzeit beträgt ca. 2-3 Werktage.

Gerne können Sie mit uns auch einen Termin für Ihre individuelle Probe bzw. Ihren Einkauf von Bränden und Liköre vereinbaren. Wir sind auch in den Abendstunden und am Wochenende für Sie erreichbar. Bei Abholung gewähren wir einen Rabatt bei Abnahme von 6 Flaschen einer Sorte.

Alle unsere Brände und Liköre sind aus eigener Herstellung und werden nach Tradition Sortenrein gebrannt und ohne Zusätze von Aromastoffe hergestellt.

Verkauf von Bränden und Liköre erfolgt nur an Personen über 18 Jahre.

Weingut und Brennerei

Konzen-Dehren

Moselweinstraße 16

56821 Ellenz-Poltersdorf

Tel. 02673/1630 Handy: 01782379604

Email: weingut.konzen-dehren@gmx.de

Preisliste

Brandweine und Liköre



Stand: 01.04.2023

Das Angebot ist freibleibend. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.




Edelbrände aus dem Weinbau

Bestellnummer			Preis/Fl. 0,70l	Preis/Liter
E01		<p>Moselhefe</p> <p>Weinhefe ist eine dickflüssige weißgelbe Masse. Es sind die Trubstoffe, die sich nach der Gärung des neuen Weins im Weinfass absetzen und abgetrennt werden. Bei der Destillation entsteht der typische Weinhefebrand.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	11,43 €
E02		<p>Moseltrester</p> <p>Die während der Traubenernte beim Keltern zurückbleibenden Weintrauben-reste werden in einer Bütte gesammelt und verdichtet. Nach der Vergärung entsteht durch Destillation der typische Tresterbrand.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	11,43 €
E03		<p>Brantwein aus Wein</p> <p>Wie der Name verrät, handelt es sich um ein Destillat aus Wein.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	11,43 €
E04		<p>Traubenbrand</p> <p>Es werden Weintrauben ein gemischt und vergoren. Durch die Destillation entsteht der elegante und fruchtige Traubenbrand.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	11,43 €

Alte Edelbrände aus dem Weinbau


Bestellnummer			Preis/Fl. 0,5l	Preis/Liter
E05		<p>Hefe FEUER</p> <p>Ein alter, milder, goldfarbener Moselhefe der mehrere Jahre gelagert wurde. Leicht gesüßt.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	9,50 €	<i>19,00 €</i>
E06		<p>Trester FEUER</p> <p>Durch die lange Lagerung ist dieser Moseltrester besonders mild und sehr leicht mit einem brauen Zucker verfeinert.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	9,50 €	<i>19,00 €</i>
E07		<p>FEUER Wein</p> <p>Ein milder, goldgelber Brandwein aus Wein der mehrere Jahre gelagert wurde. Leicht gesüßt und voll im Geschmack.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	9,50 €	<i>19,00 €</i>

Edelbrände aus Obst


Bestellnummer			Preis/Fl. 0,50l	Preis/Liter
E08		<p>Apfel Brand</p> <p>Die Äpfel aus regionalem Anbau werden nach der Vergärung schonend gebrand. Die lange Lagerung fördert das feine Apfelaroma.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	16,00 €
E09		<p>Birnen Brand</p> <p>Birnen aus heimischen, alten Sorten werden ein gemaischt und nach der Gärung ohne weitere Zusätze zu einem edlen Brand destilliert.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	16,00 €
E10		<p>Quitten Brand</p> <p>Genießen Sie den feinen Geschmack und das fruchtige Aroma dieser einmaligen Frucht.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,00 €	16,00 €
E11		<p>Kirschwasser</p> <p>Wird ausschließlich aus der vollen, fleischigen, vergorenen Frucht, ohne Stiel durch Destillation hergestellt.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	9,00 €	18,00 €

Bestellnummer			Preis/Fl. 0,50l	Preis/Liter
E12		<p>Mirabellenwasser</p> <p>Die Mirabelle, eine Edelfrucht unter dem Steinobst, wird bei uns aus regionalem Anbau langsam und schonend zum Edelbrand destilliert.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 42,0% vol.</p>	9,00 €	18,00 €
E13		<p>Roter Weinbergs Pfirsich Brand</p> <p>Der rote Weinbergspfirsich ist eine besondere Frucht, die nicht überall wächst. Schön sieht es aus, wenn seine zartrosa Blüten Farbe in die noch kahlen Weinberge bringen. Seine Frucht ist klein, anfänglich eher grau und etwas pelzig. Das Fruchtfleisch ist rot ähnlich einer Blutorange. Bei uns wird er zu einem edlen Brand verarbeitet.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	9,50 €	19,00 €
Bestellnummer			Preis/Fl. 0,70l	Preis/Liter
E14		<p>Zwetschgenwasser</p> <p>Ein typisches und traditionelles Destillat aus heimischen, vollreifen und gesunden Zwetschgen (Pflaumen).</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	9,00 €	12,86 €
E15		<p>Obstler</p> <p>Unser klassischer "Obstler" wird aus einem Gemisch von vollreifen Äpfeln, Zwetschgen und Birnen destilliert.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 40,0% vol.</p>	8,50 €	12,14 €

Liköre

Bestellnummer			Preis/Fl. 0,50l	Preis/Liter
L01		<p>Eier Sahne Likör</p> <p>Er ist hausgemacht, nach altem Hausrezept. Ohne Geschmacksverstärker und Aromen für einen natürlichen Geschmack.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 18,0% vol.</p>	8,00 €	16,00 €
L02		<p>Mokka Sahne Likör</p> <p>Er ist hausgemacht, nach altem Hausrezept mit Kaffee und Sahne verfeinert. Voller kräftiger Geschmack ohne Zusätze künstlicher Aromen.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 18,0% vol.</p>	8,00 €	16,00 €
L03		<p>Walnusslikör</p> <p>Grüne Walnüsse werden in unserem hochprozentigen Alkohol eingelegt. Nach einer Reifung von mehreren Monaten entsteht die dunkle Farbe und der kräftige Geschmack. Dann wird er zu unserem Walnusslikör verfeinern.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 23,0% vol.</p>	8,50 €	17,00 €
L04		<p>Traubenlikör</p> <p>Hausgemacht nach alter Rezeptur. Mit eingelegten Trauben und Spätburgunder verfeinert, mit einer leichten Zimtnote.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 23,0% vol.</p>	8,50 €	17,00 €

Bestellnummer			Preis/Fl. 0,50l	Preis/Liter
L05		<p>Rieslinglikör</p> <p>Er wird hergestellt mit Moselriesling aus unseren Schieferlagen und Weinbrand aus Wein. Abgefüllt nach einer Reifezeit von vielen Wochen.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 20,0% vol.</p>	9,50 €	19,00 €
L06	 <p style="color: red; font-size: small;">Flaschentype nur bei Abholung</p>	<p>Roter Weinbergs Pfirsich Likör</p> <p>Hergestellt aus unserem roten Weinbergspfirsichbrand und dem Fruchtfleisch des Weinbergspfirsich entsteht nach mehreren Wochen etwas ganz besonderes, der „Rote Weinbergspfirsichlikör“. So etwas gibt es nur in Weinanbaugebieten. Sehr beliebt, kühler Sekt mit einem Schuss Weinbergspfirsichlikör.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 23,0% vol.</p>	10,00 €	20,00 €
L07		<p>Opa Jakobs Kräuterlikör</p> <p>Ein wohltuender Kräuterlikör mit auserlesenen, ausschließlich natürlichen frischen Kräutern aus dem Garten der Natur. Im Weingeist über mehrere Wochen zu einem besonderen Likör gereift.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 20,0% vol.</p>	9,50 €	19,00 €
L08		<p>Quittenlikör</p> <p>Die im späten Herbst geernteten, voll ausgereiften heimischen Apfel- und Birnenquitten, so hart wie Stein, werden gewaschen, das pelzige auf der Schale in Handarbeit entfernt und mit großem Kraftaufwand zerkleinert. Angesetzt mit edlem Fruchtdestillat entsteht nach mehreren Wochen ein Likör von hoher Qualität.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 23,0% vol.</p>	9,50 €	19,00 €

<p>L09</p>		<p>Schlehenlikör</p> <p>Schlehen werden zumeist erst nach dem ersten Frost am Strauch geerntet, ersatzweise Tiefkühlkälte, damit bitter schmeckende Gerbstoffe enzymatisch abgebaut werden. Einzigartig fruchtiger, leicht herber Geschmack mit einem tollen Aroma.</p> <p>Hinweis: Gelegentlich lagern sich winzige Fruchtartikel am Boden der Flasche ab. Dies kommt natürlich bei künstlich hergestellten Likören nicht vor.</p> <p style="text-align: right;">alc. : 23,0% vol.</p>	<p>10,00 €</p>	<p><i>20,00 €</i></p>
-------------------	--	---	-----------------------	-----------------------