



*Tradition
aus
Leidenschaft*



Arbeiten in der Idylle

Wir sind aus Familientradition, privat und beruflich der Land- und Forstwirtschaft verbunden: Mit Freude und Leidenschaft widmen wir uns dem Hof, den wir in der 4. Generation betreiben.

Die Pflege und Erhaltung der gewachsenen Kulturlandschaft, des Waldes, der Ziegen und Damhirsche rund um den Familiensitz gehören ebenfalls zu unseren vertrauten und lieb gewonnenen Aufgaben.

Auf 500 Metern Höhe ist der Raukastenhof eingebettet in eine idyllische Schwarzwaldlandschaft mit Wäldern, Streuobstwiesen und kleinen Höfen. Unser Hof liegt in der südlichen Ortenau. In der direkten Nachbarschaft befindet sich die Burg ruine „Hohen Geroldseck“, das Wahrzeichen der Region.

So finden Sie uns:

Erreichbar über die B 415 zwischen Lahr und Biberach. Auf der Passhöhe Schönberg Richtung Burgruine „Hohen Geroldseck“ abbiegen. Nach ca. 1,2 km rechts Richtung Raukasten.



Raukasten Destille
Dr. Joachim Gehringer
Raukastenhof 2 · 77960 Seelbach
Telefon 07823 430
jgehringer@raukastendestille.de
www.raukastendestille.de

RAUKASTEN DESTILLE



Edle Brände
aus dem Schwarzwald

Familie Dr. Joachim Gehringer

mit
Wissen
und Sorgfalt



Los geht's

Wir verwenden unser ganzes Wissen und unsere ganze Sorgfalt auf die Herstellung edler, aromatischer Destillate. Die Ausbildung zum Staatlich geprüften Brenner wurde in 2016 erfolgreich abgeschlossen.

Die vollreifen Früchte werden handverlesen, nach bewährten Methoden eingemaischt und zur hochwertigen Grundlage unserer Edeldestillate vergoren. Das Destillieren der Maischen erfolgt, ebenso wie die Herstellung von Obstgeisten, auf unserer modernen Destillieranlage.



So wird's gemacht

Die hochprozentigen Destillate werden in Glasballons und Edelstahlbehältern gelagert und zum Verkauf mit unserem sehr weichen Quellwasser auf Genussstärke gebracht.

Einzelne hocharomatische Streuobstfrüchte werden in speziellen Verfahren in unseren Destillaten ausgebaut und verleihen den Bränden sehr sortentypische Aromen.

Ausgewählte Destillate werden in heimischem Eichenholz gelagert, um dessen charaktervolle Aromen mit den edlen Fruchtaromen der Destillate zu neuen, begeisternden Geschmackserlebnissen zu vereinen.

Unsere aromareichen Liköre stellen wir vorrangig nach traditionellen Verfahren wie Auszüge und Mazeration her. Diese beiden traditionellen Verfahren kombiniert mit einer, je nach Likör, kürzeren oder längeren Reifezeit, sind die Garantien für sehr fruchtige, hinreißende Verführungen.

Sie schmecken das

Wie wird aus unseren Früchtchen ein aromatisches Destillat? Das möchten wir Ihnen gerne zeigen und erklären. Dazu brauchen Sie nur Zeit und Muße, um sich auf uns und unsere ehrlichen Schätze einzulassen. Natürlich geht es dabei auch ums „echte“ Schmecken und Spüren!



Sind Sie dabei?
Rufen Sie uns einfach an, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns auf Sie!