



Der Mittlere Schwarzwald – eine großartige Landschaft aus Bergen durchsetzt mit Wäldern und vielen Einzelhöfen mit ihren Streuobstwiesen und Feldern – ist unsere Heimat und die Grundlage für die Produkte unserer **RAUKASTENDESTILLE**. Die Philosophie für unsere Produkte entspringt der Liebe zu dieser Region, unserem Hof und unserer Heimat. Unsere Produkte spiegeln diese tolle Landschaft wider in einzigartigen Kombinationen aus unseren Streuobstfrüchten und den Angeboten unserer artenreichen Mischwälder.

Unsere Brände:

Kernobst:

1. **Apfel-Birnenbrand**, ein typischer Obstbrand, destilliert als Cuvée aus unseren regionalen Apfelsorten wie Schätzler, Danziger Kant, Paradiesapfel, Wildedel, Brettacher u.a. mit variablen Anteilen an Streuobstbirnen. Ein Obstbrand, der durch seine facettenreiche Aromenvielfalt besticht.
2. **Birnenbrand**, ein herrliches Destillat, welches als Cuvée aus alten Birnensorten wie Schweizer Wasserbirne, Wahlsche Schnapsbirne, Länderlesbirne, Augustbirne, Gerstenbirne die typischen feinen Aromen einfängt. Zusammengeführt ergibt dieses Cuvée ein sehr feines, unaufdringliches Birnenaroma, welches jeden Liebhaber begeistert.
3. **Schweizer Wasserbirne**: Eine sortenreine Spezialität aus einer alten Birnensorte. Für Liebhaber von Birnenbränden eine Bereicherung ihres Sortiments.

Steinobstbrände:

1. **Schwarzwälder Kirschwasser** aus den für die Region typischen Brennkirschen "Dollenseppler" und "Benjaminer". Es begeistert das sehr intensive Kirscharoma mit feinem Mandelton und ist ein idealer Begleiter in der abendlichen Ruhe.
2. **Wagenstädter Pflaume** ist ein herrliches Destillat aus einer gelben Wildpflaume mit sehr ausgeprägten Aromen. Der Brand ist ein Hochgenuss für Liebhaber aromareicher, spezieller Brände.
3. **Mirabellenbrand:** Gewonnen aus der Nancy-Mirabelle ist dieser Brand mit seinen feinen, typischen Aromen ein Hochgenuss für Gaumen und Sinne.
4. **Zwetschge:** Destilliert aus der bekannten, alten Sorte „Bühler Zwetschge“ ergibt dieser Brand ein sehr mildes, aromatisches Destillat. Ein idealer Digestiv für viele Anlässe.

Unsere Spezialitäten:

1. **Kräuterbitter mit Honig** wird nach einem mehr als 50 Jahre alten, von meiner Mutter entwickelten und von mir übernommenen Rezept hergestellt. Über 40 verschiedene Kräuter, Wurzeln und Samen sind die Grundlage dieser Spezialität, die zur Abrundung mit Waldhonig versetzt einen besonderen Genuss bietet. Ein idealer Digestiv und Partner für erfrischende Cocktails.
2. **Apfel-Birnenbrand mit Blutwurz** ist eine tiefrote, herbe Verführung, die durch eine leichte Süße angenehm am Gaumen ist. Eine Besonderheit für Liebhaber spezieller Geschmacksrichtungen.
3. **Honigbirne** ist eine besonders gelungene Intensivierung der Aromen unseres Birnenbrandes durch die Aromen des heimischen Waldhonigs. Ein Hochgenuss für jeden Anlass. Die Honigbirne ist der ideale Einstieg in die großartige Welt der Obstbrände und deren Spezialitäten.
4. **Alte Zwetschge - Vieille Prune:** Ein Zwetschgenbrand aus der Bühler Zwetschge, gelagert im hofeigenen Eichenholz ist die Grundlage für diese Spezialität. Durch die Aromatisierung mit getrockneten Bühler Zwetschgen erhält der Brand eine zusätzliche Süße und Fruchtigkeit. Ein absolutes Highlight für Genießer.
5. **Walther von Geroldseck®:** „Apfel küsst Eiche“ ist das Motto. Der Apfelbrand unserer Streuobstäpfel vereint sich mit den Aromen des hofeigenen Eichenholzes, welches unterschiedlichen Reifeprozesse durchlaufen hat. Die Komplexität der unterschiedlichen Aromen entfaltet sich am besten bei Raumtemperaturen von 16-20°C Naturbelassen und „unchill filtered“ bietet diese Spirituose **Regionalität pur – so schmeckt der Schwarzwald!**

Unsere Liköre:

1. **Espressolikör:** Espresso-/ Kaffeeliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten und zwar mal auf die andere Art. Espressolikör ist eine sehr Aromen-intensive, süße Verführung, die auch manches Dessert optimal bereichert.
2. **Quittenlikör:** Eine sehr fruchtige Versuchung! Die intensiven Aromen der vollreifen Quitte in einem hoch aromatischen, fruchtigen Likör gebunden, sind die abschließende Krönung der herbstlichen Obsternte. Auch ein idealer Mischungspartner für Aperitifs.
3. **Holunderblütenlikör:** Sehr angenehmer, aromaintensiver Likör. Er fängt die Aromen der Holunderbüsche unserer sonnenverwöhnten Waldränder in idealer Weise ein. Eine Bereicherung auch für viele Aperitifs.
4. **Weißtannenlikör:** Die **Weißtanne – der Baum des Schwarzwaldes**. Die Aromen und Harze der jungen Triebe erinnern an einen Waldspaziergang nach einem erfrischenden Märegen. Weißtannenlikör ist eine naturtrübe, mit vielen Aromen spielende Spezialität, die auch sehr gut in Cocktailrezepte eingebunden werden kann.
5. **Walnusslikör:** Die grüne Walnuss wird an Johanni (21. Juni) geerntet und reift über Wochen im eigenen Obstbrand in der Sonne zu einem wahren Genuss. Ein Likör für Kenner und Liebhaber intensiver Spezialitäten.
6. **Rote Johannisbeere – Likör:** Eine sehr fruchtige, leuchtend rote Spezialität, die ihren Gaumen schmeicheln und ihre Augen begeistern wird.
7. **Winterzauber (saisonal ab 1.11):** Eine Likörspezialität aus Glühmost und erlesenen Gewürzen vereint mit dem Obstbrand aus dem hofeigenen Streuobst. Ein idealer Begleiter für die kalte Jahreszeit. Eine Delikatesse ist der Genuss mit einem Bratapfel vor dem warmen Kamin.

Bitte fragen Sie auch nach weiteren Produkten besonders auch nach den Spezialitäten unserer **SPECIAL EDITION-Linie**.

Die **SPECIAL EDITION-Linie** beinhaltet absolute Spezialitäten aus bestimmten Apfel- und Birnensorten. Hierfür werden nur handverlesene vollreife, gesunde Früchte verwendet. Aufgrund der jährlichen Schwankungen im Ertrag und vor allem auch in der Qualität der Früchte werden nicht jedes Jahr alle Spezialitäten der **SPECIAL EDITION-Linie** hergestellt.