

Angebote und Preise 2016

Marc et Lie 2012 50 cl Fr. 26.50

Gebrannt aus den Hefen und dem Trester.

Riesling - Sylvaner 2012
Silbermedaille Disti Suisse 2013/14

Vieux Marc 2011 50 cl Fr. 32.00

Aus dem Trester des Riesling – Sylvaner.
15 Monate im Eichenfass sowie 3 Jahre auf dem
Estrich vom „Heidenhaus“ gereift.

Weinbrand 2012 50cl Fr. 35.00

Aus Oberhofner Riesling – Sylvaner und Pinot noir.
12 Monate im Eichenfass sowie 2 Jahre auf dem
Estrich vom „Heidenhaus“ gereift.

Schnapsglas „Oberhofner“ Fr. 4.00

Oberhofner Spirituosen 2016

Rebbaugenossenschaft Oberhofen
Heidenhaus
Alter Oberländerweg 1
3653 Oberhofen am Thunersee

Öffnungszeiten Verkauf
Donnerstag 17.00 - 18.30
oder nach telefonischer Vereinbarung
033-243'15'65
www.oberhofner.ch

Rohstoffe unserer Spirituosen

Die Rohstoffe zu unserer Schnapsgewinnung fallen bei der Weinkelterung an. Die Trauben werden maschinell von den Stielen getrennt und gleichzeitig gequetscht. Das entstandene Fruchtmus nennt man Maische. Die Maische wird anschliessend gepresst, das heisst der Traubensaft fliesst ab und in der Presse bleibt der Trester zurück. Trester besteht somit aus Beerenhäuten und Kernen und wird nach dem Pressen in Säcke abgefüllt und mit einer speziellen Hefe vergoren.

Der Traubensaft wird mit einer Weinhefe vergoren. Diese Hefe verwandelt dabei Zucker zu Alkohol. Ist die Gärung abgeschlossen, so stirbt die Hefe und lagert sich auf dem Grund des Fasses ab. Der Wein wird umgezogen und die Hefe aus dem Fass entfernt. Nun nennt man diese Hefe Druse.

Marc et Lie

Trester und Druse in einem bestimmten Verhältnis zusammen gebrannt. Wir produzieren in einen sortenreinen Marc et Lie, aus den Trauben vom Riesling-Sylvaner.

Vieux - Marc

Lagerung von Marc während 15 Monaten im Barriquefass, in welchem zuvor Rotwein ausgebaut wurde. Danach lagert er während mindestens zwei weiteren Jahren auf dem Estrich vom „Heidenhaus“.

Weinbrand

Destillat aus Riesling – Sylvaner und Pinot noir. Lagerung während 12 Monaten im Barriquefass, in welchem zuvor Rotwein ausgebaut wurde. Dieser Brand wird mindestens zwei weitere Jahre auf dem Estrich gelagert.

Brennen

Unterschiedliche Stoffe haben verschiedene Siedepunkte. Diese werden beim Brennen bzw. Destillieren zur Trennung ausgenutzt.

So kocht man den Trester im Wasserbad auf und die Stoffe verdampfen. Im anschliessenden Kühler kondensieren sie jedoch wieder und werden flüssig. Dabei läuft zuerst der Vorlauf aus dem Kühler. Er enthält vorwiegend Esther und minderwertigen Alkohol und wird ausgeschieden. Die wertvollen Bouquet- und Aromastoffe sowie der gewünschte Alkohol werden kondensiert. Der Nachlauf wird ebenfalls ausgeschieden, enthält er doch Fuselöle und höherwertige Alkohole, die aber nicht erwünscht sind.

Richtiges Brennen ist eine Kunst und setzt Erfahrung, Geduld und Fingerspitzengefühl voraus. Eine moderne Brennerei verfügt über verschiedene Siebböden, welche in der Dampfphase die Aromaausbeute optimal verstärken. Spitzenbrände können nur aus einwandfreien Rohstoffen gewonnen werden.

Der Schnapsbrenner entscheidet über angeschlagenes Gut und sondert dieses aus.

Veredeln

Nach Beendigung des Brennvorgangs ist das Destillat noch längst nicht konsumreif. Es ist noch jung und ungehobelt und die Aromatik kommt noch wenig zum Tragen. Daher wird es erst einmal einige Monate kühl gelagert. Während dieser Zeit beginnen die Fusel- und ätherischen Oele aus den Kernen als „Fettaugen“ obenauf zu schwimmen. Diese müssen vor der Kaltfiltration vorsichtig abgetupft werden. Die endgültige Alkoholgradation wird danach noch eingestellt und der fertige Schnaps evtl. nach Brennergeheimnis ein wenig abgerundet.

Geniessen

Bouquet- und Aromastoffe im Schnaps wurden bereits destilliert und sind gelöst im Alkohol; somit sind sie leicht flüchtig. Um diese richtig zur Geltung zu bringen, verwenden Sie möglichst ein entsprechendes Glas, das sich nach oben verjüngt. Daher werden feine Destillate, im Gegensatz zum Wein, niemals im Glas geschwenkt.