



EDLE TROPFEN AUS DER HAUSBRENNNEREI WECKLEIN

Die Edelbranntweine aus Binsbach gelten bei Kennern eines guten Tropfens als Geheimtipp

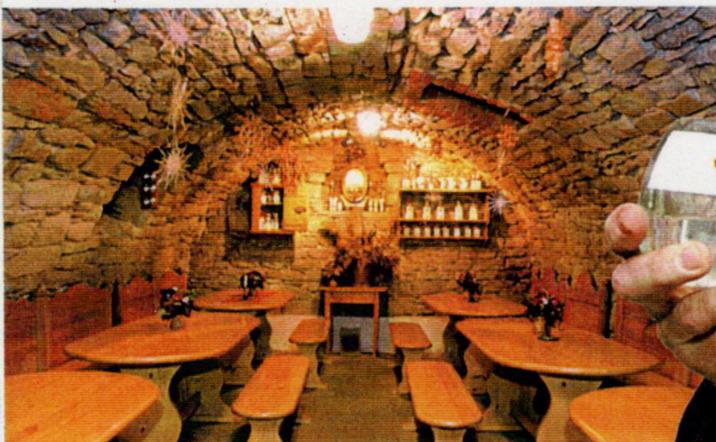
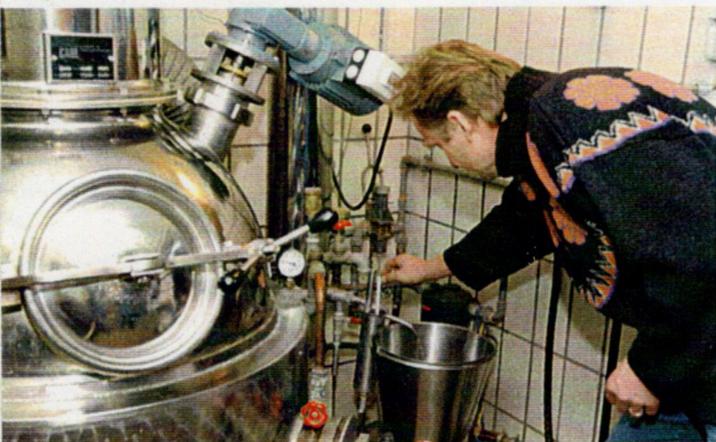
Bereits seit 1948 wird im Hause Wecklein frisches, handverlesenes Obst aus der Region zu edlen Bränden verarbeitet. Schon Alfred Wecklein, Vater des heutigen Destillateurs Günter Wecklein, heizte

mit Muße im Keller seines Hauses das kupferne Destilliergerät und ließ aus Äpfel, Zwetschgen oder Birnen Hochprozentiges entstehen. Schon damals galt: Nur gute Rohstoffe garantieren auch ein gutes Endprodukt. Von diesem Erfolgsrezept sind die Weckleins nicht abgerückt. Beredtes Zeichen dafür sind die vielen Auszeichnungen und Preiserfolge, die Brände aus der Binsbacher Hausbrennerei weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt machten.

Heute werden im Hause Wecklein neben den herkömmlichen Bränden edle Tropfen

der besonderen Art hergestellt: Herausragende Spezialität unter den 22 Sorten ist der preisgekrönte Speierlingsbrand. Sein Name weist auf den Speierling hin, der zu den ältesten Baumarten Mitteleuropas zählt und ebenso gerbstoffreiche wie gallenbittere Früchte hervorbringt. Durch ein aufwendiges Brennverfahren gelang es Günter Wecklein einen aromatischen und vielschichtigen Brand zu kreieren, der einen Duft von Marzipan, Bittermandel und frisch gesägtem Holz verströmt. Der Speierling schmiegt sich weich an den Gaumen und bereitet dem Genießer ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Die Edelbrände vermarktet Günter Wecklein selbst, ein besonderes Erlebnis sind die Schnapsproben, die er im Keller seines Anwesens „Binsbacher Hof“ anbietet.



ADRESSE

Brennerei Alfred Wecklein

Ammannstr. 9

97450 Arnstein-Binsbach

Tel. 0 93 63/16 02

Fax 0 93 63/16 07 1424

Fotos (4): Weissbach