



### Edelbrände \*Selektion\*

vol. %	Lage/Artikel	Inhalt	Preis	
40%	<b>Williams Birne</b> Selektion - klar	0,7 l	<b>22,00 €</b>	Das Entfernen der Stiele und Kerngehäuse macht diesen klaren Williams zu einem exklusiven Birnenbrand. Die feinzarte Frucht im Gaumen führt zu einem markanten Aroma. Eine süße, weiche Struktur, sowie ein langanhaltendes Trinkerlebnis zeichnen diesen exklusiven Brand aus.
38%	<b>Williams Birne</b> Selektion - mit Fruchtauszug	0,7 l	<b>22,00 €</b>	Die vollreifen Birnen werden drei Mal überpflückt, so dass dieses exzellente Destillat entsteht. Der zusätzliche Entzug von Methanol nach dem Brennvorgang verleiht diesem Brand seine Weichheit.
33%	<b>Williams Birne</b> *HOMMAGE*	0,7 l	<b>23,00 €</b>	Bei diesem exklusiven Destillat werden die frischen Birnen-Schnitze 1,5 Jahre eingelegt. Kräftige Frucht an der Nase, auch am Gaumen die typische süß-weiche Williams Aromatik.
40%	<b>Williams Birne</b> "Edles Fass"	0,7 l	<b>26,00 €</b>	Unsere Williams Christ Birnen werden zu einem außergewöhnlich fruchtigen Birnenbrand. Im Fass aus Limousin-Eiche reift dieser Obstbrand. Das fruchtig-füllige Birnenaroma verwandelt sich im Holzfass zu einer besonders milden Spirituose mit warmer Farbe. Im Abgang beeindruckt er mit zartem Schmelz und finessem Fruchtspiel
40%	<b>Himbeergeist</b> Tresterbrand	0,7 l	<b>26,00 €</b>	Die Verwendung ausschließlich vollreifer Himbeeren, verwandelt den Himbeergeist zu einem vorzüglichen Destillat mit intensivem Geschmackserlebnis. Genießen Sie die pure Himbeer-Frucht im Glas.
40%	<b>Bodensee Mirabelle</b> Selektion - klar	0,7 l	<b>22,00 €</b>	Der elegant fruchtige Brand schmeichelt mit seinen leicht süßlichen Aromen dem Gaumen. Der weiche, cremige Geschmack wird zu einem feinfruchtigen Erlebnis.
38%	<b>Bodensee Mirabelle</b> Selektion - mit Fruchtauszug	0,7 l	<b>22,00 €</b>	Die Zugabe frischer Mirabellen in den klaren Mirabellenbrand ist das Geheimnis dieses fruchtigen Destillats, mit seinen leicht süßlichen Aromen ein Gedicht für den Gaumen. Der weiche, cremige Geschmack verspricht ein feinfruchtiges Genusserlebnis.
38%	<b>Bodensee Cöxchen</b> Selektion - mit Fruchtauszug	0,7 l	<b>19,00 €</b>	Eine alte Apfelsorte, kleinfruchtig mit einem kräftig ausgeprägten Aroma. Baumreif geerntet verleiht sie dem Apfelbrand eine besonders milde und weiche Note. Die Fruchtaromen sind sehr duftig und leicht süßlich.
38%	<b>Bodensee Elstar</b> Selektion - mit Fruchtauszug	0,7 l	<b>19,00 €</b>	Dieser Brand ist ein sortenreines Elstar Destillat. Gelbfarben, im Duft jugendlich-spritzig mit runden, an Zitrus und Banane erinnernden Tönen. Am Gaumen denkt man an knackig frische Äpfel - ein pures Trinkerlebnis.
38%	<b>Bodensee Pfirsich</b> Selektion - mit Fruchtauszug	0,7 l	<b>23,00 €</b>	Durch Zugabe der saftigen Pfirsich-Schnitze wird der Alkoholgehalt behutsam reduziert und ein intensives, süß-saftiges Aroma gewonnen. Ein köstliches Destillat unserer SELEKTION.

### Edelbrände

vol. %	Lage/Artikel	Inhalt	Preis	
39%	<b>Marc</b> Tresterbrand	0,7 l	<b>17,00 €</b>	Das feine Bukett an Muskateller-Traube hat eine langjährige Tradition im Weinanbau. Mit seinen vanillig, karamelligen Holztonen entsteht ein echter Gaumenschmaus der Bodensee Destillatlinie.
40%	<b>Bodensee Quitten</b> klar	0,7 l	<b>25,00 €</b>	Die Beschaffenheit der Quittenfrucht erfordert einen aufwendigen und sorgsamem Herstellungsprozess. Eine leicht herbe Geschmacksnote trifft auf ein angenehm weiches Fruchtpendant. Dieser klare Quittenbrand begeistert mit
38%	<b>Bodensee Quitten</b> Mit Fruchtauszug	0,7 l	<b>25,00 €</b>	Mit der Zugabe der vollreifen Quittenfrüchte in den klaren Quittenbrand, vollzieht das edelmütige Kernobst seinen weiteren Reifevorgang. Dieser natürliche Reifeprozess verleiht diesem Edelbrand erst sein gold-gelbliches Erscheinungsbild und seinen typisch herben-süßlichen Charakter. Der Ausklang bildet eine langanhaltende dezente Süße.
40%	<b>Kirschwasser</b>	0,7 l	<b>16,00 €</b>	Von sonnengereiften Bodensee-Kirschen aus eigenem Anbau. Kräftiger Digestif, ideal auch zum Käsefondu oder Raclette.
40%	<b>Hefebrand</b> aus Spätburgunder	0,7 l	<b>14,00 €</b>	Hefig fruchtig, mild am Gaumen.
40%	<b>Bodensee Obstler</b> aus Apfel und Birnen	1,0 l	<b>13,00 €</b>	Gebrannt aus den fruchtigen und geschmackvollen Äpfeln und Birnen vom Bodensee. Mild am Gaumen.

# Liköre

Vol. % Lage/Artikel

25% Orangen-Likör 0,7 l 17,00 €



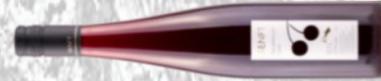
Dieses Sommergetränk überzeugt mit einer markanten Orangennote gefolgt von einer belebenden Brise der Zitrusfrucht. Ein erfrischendes Destillat aus unbehandelten Orangen eines italienischen Familienbetriebs. Für den optimalen Genuss sollte der Orangenlikör vor Verzehr gut geschüttelt und kalt gelagert werden.

20% Zwetschgen-Likör 0,7 l 16,00 €



Der purpurfarbene Zwetschgen-Likör erinnert an die Duftnuancen der Sternfrucht und getrockneter Zimtstangen. Das prachtvolle tief-rote Farbenspiel entfaltet sich mit der Einlage der reifen Zwetschgenfrucht. Bereits der erste Tropfen verzaubert mit einem intensiven Fruchterlebnis

20% Sauerkirsch-Likör 0,7 l 16,00 €



Feinste Sauerkirschen der Bodenseeregion bilden die Voraussetzung für unseren tief-dunkelroten Edel-Likör. Eine intensive Sauerkirschnote begegnet einer dezenten Mandelnote. Eine deliziose Kreation erfreut den Gaumen und beeindruckt durch einen

23% Haselnuss-Likör 0,5 l 17,00 €



Mit Zugabe von frisch gerösteten Haselnüssen wächst ein atemberaubendes Aroma. Feinste Röstaromen der Hülsenfrüchte betören Nase und Gaumen des Genießers.

24% Rum-Likör 0,35 l 17,00 €



Hergestellt aus jamaikanischem Zuckerrohr mit einem Hauch an Bourbon-Vanille und sinnlichen Rosenblüten bildet der Bodensee RUM die Geschmacksbasis für einen besonderen Likör – Die feinen Vanille-Zimt Noten garantieren ein süß-exotisches Geschmacksabteuer.

28% Gin-Likör  
0,35 l 17,00 €



Die Basis für den ersten GIN Liqueur vom Bodensee bildet der Bodensee DRY GIN 21 an einer Auswahl frischer Botanicals, wie Apfel- und Zitronenzesten. Die mehrfache Destillation verleiht diesem Gin Liqueur sein unverkennbar weiches Trinkerlebnis und überzeugt mit einem verspielten Gaumenkarussell fruchtiger Noten. Ein angenehm mildes GIN Erlebnis – wir empfehlen den Verzehr pur auf Eis.

23% Pfefferminz-Likör  
0,35 l 13,00 €



Handverlesene Pfefferminzblätter aus unserem eigenen Kräutergarten bilden die Hauptzutaten für diesen Bodensee Likör. Über 24 Stunden werden frische Minzblätter in eine Alkoholbasis aus Bioweizen eingelegt.

Dieser Likör ist ein reines Naturprodukt das sich farblich verändern darf. Ich empfehle einen frischen Verzehr innerhalb von 6 Monaten.

Als Frischekick genieße ich dieses Destillat gerne unverdünnt auf Eis.

35% Kräuter-Likör  
0,35 l 14,00 €



Unsere erlesene Kräuterauswahl an Koriander, Melisse, Salbei, Kamille und Minze charakterisieren diesen süßlich-bitteren Likör. Für 24 Stunden liegen unsere Kräuter in einer Basis aus 60% vol. Obstbrand.

Nach der Destillation folgt das Finish im Holzfass. Farbliche Veränderungen sind bei diesem Naturprodukt möglich, daher empfehle ich einen frischen Verzehr innerhalb von 6 Monaten. Genießen Sie dieses

**Alle genannten Preise verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer**



Berlin Kulinarium® Hans Baumann, Sodener Str. 34, 14197 Berlin

USt.IDNr.: DE188025848 ▪ Bankverbindung: Berliner Sparkasse ▪ Kto. Nr: 1062186105 BLZ: 100 500 00

Telefon: (030) 897 798 08 ▪ Telefax: (030) 897 498 09 ▪ Mobil: 01622790830

E-Mail: [info@berlin-kulinarium.de](mailto:info@berlin-kulinarium.de) ▪ web: [berlin-kulinarium.de](http://berlin-kulinarium.de)