

## Handwerk in höchster Perfektion

Qualitativ hochwertige Naturprodukte, langjährige Erfahrung, Sauberkeit und das Gespür für feine Aromen bilden die Bausteine für erstklassige Edelbrände. Die Destillation selbst ist ein schöpferischer Vorgang, der Frucht, Aroma und Alkohol optimal vereint. In 3 modernen Brennhäfen mit neuester Katalysator-Technik werden jährlich 200 bis 300 Tonnen einheimischer Früchte gebrannt.

Voll ausgereifte Früchte werden in Tanks eingemaischt und in diesen vergoren. Gebrannt wird in den Wintermonaten. Danach werden die Destillate in Chromstahltanks oder in Korbflaschen bis zur Reife gelagert. Die Vollendung eines naturreinen Qualitätsproduktes erfordert Geduld und Respekt.

Als **Lohnbrennerei** legen wir Wert auf Individualität: Wir brennen auch kleine Mengen Kunden getrennt. Flaschenabfüllung und separate Etikettierung gehören ebenso zum kundenfreundlichen Service.

---

Im Verkaufsladen auf dem Hof Niestelen können die insgesamt 18 Destillate degustiert und natürlich direkt gekauft werden.

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 08.00 – 12.00 und 13.30 – 18.30 Uhr

Samstag: 08.00 – 12.00 und 13.30 – 16.00 Uhr.

### Kontakt:

Hansruedi Wirz, Telefon 079 444 82 22

[info@wirz-obstbau.ch](mailto:info@wirz-obstbau.ch)

[www.wirz-obstbau.ch](http://www.wirz-obstbau.ch)