

Edelbrände 0,35l

Birnen-Cuvée

Eine Jahrgangscuvée der duftigsten Birnensorten, komplexes Aromaspiel mit einem leichten Hauch von Zitrus. Vollreife Williamsbirnennoten begleitet von einer interessanten Würze der Lederbirne die bis ins Finish anhält.

Dr. Guyot Birne

Frisch fruchtiger Charakter mit gut ausgeprägter Aromatik, typische Anklänge von Zitrusakzenten, beständig und komplex mit einem harmonischen Abgang.

Grüner Veltliner Hefe

Intensive wuchtige Hefearomatik mit brotig-malzigen Nuancen und zarten blumigen Akzenten, mollig, weich und geschmeidig und lange anhaltend

Himbeere

Die Königin der Früchte, vollaromatische, frische Himbeerfrucht mit typisch kernigen Akzenten, gehaltvoll und vollmundig mit einem unendlich langem Abgang ausklingend.

Limoneras Birne

Frische pur in der Nase, deutlich reife Birnenaromatik, elegant erscheinende Zitrusnoten, am Gaumen leichte Würzigkeit mit Anklängen von frischem Birnenkompott.

Marillenbrand

Fein würzige Nase, hell und frisch, leichte Süße am Gaumen, sehr fruchttypisch, angenehme Kompottnoten, fein Stilistik, guter Abgang.

Quittenbrand

Aus Apfelquitten. Sehr intensive, helle Zitrusnoten, klar, am Gaumen elegant würzig, Kompott, langer, leicht herber Abgang.

Rote Williams Birnenbrand

Kräftige Note von vollreifen Roten Williamsbirnen Mundgefühl zart und finessenreich, leichte Würze neben der harmonischen Frucht im Abgang.

Schwarze Johannisbeere

Cassis pur in der Nase, frisch duftig, am Gaumen, saftige Noten leicht vegetativ mit langem Finish ausklingend.

Traubenkirschbrand

Schön ausgewogenes Frucht - Stein Verhältnis, typisch Wildkirsche, am Gaumen beinahe explosiv, mit leichtem Bitterl ausklingend.

Vogelbeerbrand

Aus Vogelbeeren vom Mühlviertel. Intensiv, aromatisches Produkt mit klarer Vogelbeernote, harmonisch kräftigen Marzipanton und pikant würzigen Finessen, erfreulich dicht und nachhaltig.

Williamsbrand

Warme, reife Frucht, frisch und klar in der Nase, Anklänge von Banane, am Gaumen sehr dicht, würzig, harmonisch mit schönem Abgang.

Weichselbrand

Ausgeprägte Weichsel, mit Anklängen von Marzipan, am Gaumen komplexe Reife, erinnert an eingelegte Weichsel, dicht und fein.

Edelbrände Holzfassgelagert 0,35l

Muskateller Trester

Typisch Muskat, schöne Holunderblütennoten, am Gaumen dicht, leichte Anklänge vom frischem Heu, langanhaltend.

Bio-Edelbrände 0,35l

Apfelbrand

Aus Bio-Äpfel vom Mühlviertel (Obsthof Peterseil). Herbe Frucht, frisch-duftig, würzig, leichte Honignoten, schalig, kernig, füllig und dicht am Gaumen.

Färbergeheimnis

100% Bio Obstcuvee aus Mühlviertler Obst. Eine Cuvee inspiriert von unserem typischen mühlviertler Hollerröster. Ausgeglichenes Spiel zwischen Holunder und Apfelnoten die ein Hauch von Hauszwetschke untermalt.

Hauszwetschke

Aus Bio-Hauszwetschken. Belebend, frischer Sortenvertreter, der sich am Gaumen rund und harmonisch zeigt, komplex und mit guter Länge ausklingend.

Karottenbrand

Unsere Spezialität! Gute Karottentypizität, ausgeprägt aromatisch und mit süßlich, erdigen Akzenten in der Nase, beständig und deutlich auch am Gaumen, rund und fein.

Lederbirnenbrand

Aus Bio-Birnen vom Mühlviertel. Klare, vollreife Birnentöne, herbe Frucht, robuster Körper, gute Länge.

Speckbirnenbrand

Vielschichtige, klare Aromatik mit erkennbarem Sortencharakter; am Gaumen zart grasig-herb und beständig; gute Länge und leicht feurige Spitzen im Finale.

Mostbrand

Aus Bio-Most vom Mühlviertel. Elegante Frische, leichte Hefetöne, reife Birnennoten, guter Körper mit feiner Stilistik, lang und anhaltend.

Schwarze Johannisbeere

Cassis pur in der Nase, frisch duftig, am Gaumen, saftige Noten, leicht vegetativ mit langem Finish ausklingend.

Bio-Edelbrände Holzfassgelagert 0,35l

Apfel vom Fass

Mühlviertler Äpfel in mühlviertler Eiche ausgebaut. Komplexe Aromatik mit gut eingebundenen Holztönen, leichter Hauch von Vanille, komplexe Apfeltöne mit leicht schaligen Akzenten die lange anhalten.

Hauszwetschke vom Fass

Der Klassiker unter unseren Fassgelagerten, vollreife Zwetschkenaromen im Einklang mit vanillebetonter Eiche, sehr beständig gehaltvoll mit harmonischem Druck der lange nachklingt.

Most vom Fass

Aus Bio-Most vom Mühlviertel. Frische Hefetöne, typische mühlviertler Mostnoten, am Gaumen dezente Holznote, gut eingebunden, harmonisch animierend, schöner Abgang.

Bio-Whisky 0,50l

Mühlviertler Cube

Ein intensiv-aromatischer, komplexer Whisky mit rauchigen-getreidigen Noten und gutem Ausdruck. Am Gaumen präsentiert es sich mild und weich mit einem sehr ansprechenden Abgang.

Bio-Gin 0,70l

Mühlviertler Long

Bio Wacholderbeeren und Bio-Botanicals der Mühlviertler Bergkräuter mazeriert und schonend destilliert - vollendet zum biologischen Dry Gin!

Liköre 0,35l

Himbeerlikör

Saftig rote Töne, frisch fruchtige Himbeernoten, pikant und gut ausbalanciert mit einem angenehmen Zucker- Säurespiel, langer Abgang.

Weichsellikör

Frisches Rot, duftig, vollreife Weichsel, schokoladig, fruchtig, eingelegte Kirschen, schöner Abgang.

Bio-Liköre 0,35l

Walnusslikör

Schöne Walnussaromatik, Lebkuchen, würzig, am Gaumen schöne Gewürztöne, die einem vollen Abgang bilden.

Johannisbeerlikör

Einfach wie Omas bester Ribislsaft, frisch-fruchtig, angenehm animierende Säure, die unseren Ribisllikör so frisch und lebendig macht.

Bio-Balsam-Essig 0,25l

Zwetschken Balsam

Essig benötigt vor allem eines: Zeit. So werden für Dambachlers Bio Zwetschken Balsam Mühlviertler Zwetschken schonend verarbeitet und über mehrere Jahre im Holzfass veredelt. Qualität, die man schmeckt.

Quitten Balsam

Quitten gehören zur Familie der Rosengewächse – eine edle Note, die die besondere Basis für diesen Dambachler Balsam Essig ausmacht. Bio-Quitten aus dem Mühlviertel werden zu Saft, zu Wein, zu Essig schonend verarbeitet und in Holzfässern über Jahre ausgebaut.

Allgemeine Informationen

Unsere Produkte sind bei ausgewählten Vertriebspartnern und in unserem Genuss-Shop in Gutau erhältlich. Auf Anfrage stellen wir die Produkte auch gerne zu.

Unser Sortiment besteht aus regionalen Naturprodukten. Die Verfügbarkeit der Endprodukte ist oft ertragsabhängig. Wir bitten um Verständnis, dass nicht alle Produkte immer vorrätig sind.

Preisliste und Verfügbarkeiten auf Anfrage.

Kontakt

Birgit Stutz
+43 664 33 30 506
office@dambachler.at

Genuss-Shop

Öffnungszeiten: Freitag und Samstag von 13:00 bis 18:00 Uhr
Adresse: Neustadt 4, 4293 Gutau

Weitere Informationen unter www.dambachler.at.