



ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSBRAND
100 % Destillat

DIE QUALITÄT WÄCHST IM GARTEN
Am wichtigsten ist vollreifes, sauberes Obst.
So sauber, dass man am liebsten hineinbeißen möchte.

EINMAISCHEN
Die Früchte werden sortiert, von Stengeln, Rispen,
Dolden usw. getrennt, gereinigt und zerkleinert.

VERGÄRUNG
Die Gärung erfolgt langsam bei ca. 16 Grad Celsius.
Die Vergärung dauert eine bis vier Wochen.

DESTILLATION
Durch die Destillation wird der, in der Maische vorhandene
Alkohol zusammen mit den aromagebenden Stoffen von den
übrigen Bestandteilen getrennt. Entscheidend für die Qualität
ist ein sorgfältiges und langsames destillieren. Verwendet wird
nur der Mittellauf, das sogenannte Herzstück mit den besten
Aromakomponenten.

LAGERUNG
Bevor das Destillat abgefüllt wird, gibt es eine Lagerphase.
Durch die Zeit gewinnt das Produkt an Reife und Komplexität.

100 % NATUR
Es wird kein Fremdkohol, Aromastoffe, Zucker etc. beifügt.
Der Brand besteht aus allen seinen Teilen aus der Natur.

FLASCHENFÜLLUNG
Nach entsprechender Lagerzeit wird das hochprozentige Destillat
mit Wasser aus der Quelle der Schleppe Brauerei sorgfältig auf die
Genussstärke „verheiratet“. Anschließend in die Flasche gefüllt,
wo der Brand auch weiterreift.

TRINKGENUSS
Gute Brände muss man auch trinken, um sie wirklich ergünden
zu können. Bei einer Temperatur von etwa
16 bis 22 Grad Celsius kann sich die Qualität am besten entfalten.

DAS GLAS
Das „richtige Glas“ ist für die Entfaltung der Qualität von
großer Bedeutung.



PFAU RICHTLINIEN

Die Qualität wächst im Garten.

Der Schnaps besteht in allen seinen Teilen aus Früchten
Trester, oder Schleppe Bier.

Der Geschmack stammt zu 100 % aus der Natur.

Weder der Maische noch dem Schnaps
wird Zucker zugesetzt.

Der Alkohol wird ausschließlich aus
dem Fruchtzucker gewonnen.

Die Schnäpse werden auf die traditionelle Art in
Rauh- und Feinbrandverfahren in Kupferkesseln gebrannt.

Die Schnäpse sind frei von jeglichem Fremdkohol.

Den Schnäpsen werden keinerlei Zusatzstoffe
oder Aromen beigegeben.

Die Schnäpse tragen eine Jahrgangsbezeichnung.

Schnapsbrennen ist Handwerk.

Mitglied der Quinta Essentia.





Valentin Latschen
Pfau Brennerei GmbH
Schleppeplatz 1
A-9020 Klagenfurt am Wörthersee
Tel +43 (463) 42700-266
Fax +43 (463) 42700-269
Mob +43 (664) 226 22 80
info@pfau.at
www.pfau.at



DAS SORTIMENT

Apfel
Apfel vom Fass
Kärntner Mostbirne
Obstler
Williams
Quitte

Zwetschke
Zwetschke vom Fass
Pfirsich
Marille
Weichsel
Schlehe

Schwarze Ribisl
Vogelbeere
Himbeere

Altbier
Weizenbier
Bockbier
Biobier
Roggenbier
Dinkelbier
Rauchmalz vom Fass
Roggen vom Fass

Bramburus (Erdapfel)
Trester Cabernet Sauvignon



„Wer hervorragende Produkte aus
der Region durch hochwertige
Verarbeitung veredelt, kann den
Menschen die reiche Vielfalt der
Natur nahe bringen“
Valentin Latschen