

Holunder-Schokoladen-Chili-Likör

Von der Stern-Gourmet-Redaktion zum Likör des Jahre 2014 gewählt!

Unser Drei Gänge Menue in flüssiger Form. Ihr werdet es kaum glauben, aber es funktioniert: Herrlicher Schokoladenduft als Bouquet, gefolgt von frischer fruchtiger Holunderbeere auf dem Gaumen und zum Abgang folgt eine dezente chilischärfe.

Ihr werdet fasziniert sein. Vorsicht großer Suchtfaktor, auch bei Männern!

Eine Kooperation mit unserem Brennmeister Johannes Müller-Herold.

18%vol. •

White Frisian - Milch-Karamell-Likör

1. Platz im Drinkstarter-Wettbewerb 2018

Der kühle Drink aus dem Norden hat einen starken Charakter. Kraftvoll, energiegeladen und eigenwillig wie der Widder. Echt nordisch eben. Eisgekühlt oder „on the rocks“ als Longdrink geht der WHITE FRISIAN immer.

Die Karamell-Note macht dieses Getränk zu etwas besonderem.

16%vol. •

Osenzwerge Bierbrand

Ein sehr ausgewogener Edelbrand mit leichten Noten von Vanille und Sherry. Seine feinen Getreidearomen und die schöne Malzwürze im Nachklang machen ihn zum Genusserebnis. **Limitierte und nummerierte Auflage von 300 Stück!**

- Weizen- und Gerstenbrand mit Bierhefe
- 3-fach destilliert (2012)
- 2-fach Eichenfass Lagerung (bottled 2017)
 - 3 Jahre - stark getoastete franz. Eiche
 - 2 Jahre im alten Whiskyfass "aFreud

42%vol. •

OLs Black Betty - Likör

Kreiert in heimischer Küche für einen besonderen Anlaß. Eine Komposition aus dem malzigen OLs „Black Betty“ mit Hullmann „Alter Korn“, dazu ein Hauch von Vanille und gesüßt mit Zucker.

18%vol. •

OLs Brauhaus

**Erlesene Spirituosen
und
Brände der Extraklasse**

Osler

Der Klassiker unter den Obstbränden. **Äpfel und Birnen**, frisch gepflückt und sorgfältig gebrannt, entsprechend den Anforderungen eines hochwertigen Qualitätsobstbrandes. Unser Osler lädt Sie ein zu einem Spaziergang durch das Paradies. Von diesen Früchten dürfen Sie naschen!

38%vol. •

Osa Bella

Das elegante süßfruchtige und liebeliche Aroma dieser Edelpflaume, geerntet im Schwarzwald, kommt in unserer Osa Bella zur vollen Entfaltung. Aus sonnengereiften, gelben Früchten der **Mirabelle** gebrannt und im dunklen Steinguttank schonend gelagert, ist diese Spirituose aromatisch duftend und weich im Geschmack.

40%vol. •

Osengold

Gibt es etwas Leckereres als "Osengold", das nach alt hergebrachten Rezepten unserer Vorfahren hergestellt wird? Dabei wird unser hervorragender **Williams-Christ-Birnenbrand** über fruchtig süße Birnenspalten gegossen und vier Wochen darin eingelegt. Entstanden ist ein wunderbares Premium Produkt mit goldgelber Farbe, etwas Süße und herrlichem Edelbrandgenuss.

40%vol. •

Steile Wand

Die höchste Erhebung der Osenberge gibt unserem Premium Produkt den passenden Namen: Steile Wand!

Nach überlieferten Rezepten unserer Vorfahren wird der feine **Gebirgspflaumenbrand** gewonnen und noch einmal auf neue Früchte gelegt. So zieht er ein extra an Aroma und Farbe aus der köstlichen Pflaume.

Ein „sagenhaftes“ Produkt mit etwas Süße und herrlichem Edelbrandgenuss!

40%vol. •

Osa Panther

Welch ein Aroma! Unser „Osa Panther“ gibt Ihnen geradezu das Gefühl, sich in wunderbare, reife, rote Himbeerfrüchte „gesetzt“ zu haben. Nach überlieferten Rezepten unserer Vorfahren gebrannt, wird unser **Himbeergeist** noch einmal auf neue Früchte gelegt und zieht sich dadurch ein Extra an Aroma und Fruchtfarbe. Ein Premium Produkt mit etwas Süße und herrlichem Edelbrandgenuss.

40%vol. •

Osbärtle

Unser Osbärtle wird aus der immer seltener werdenden **Zibarte** gewonnen, einer wildwachsenden, besonders im Schwarzwald bekannten Pflaumenart. Vollreif geerntet, eingemaischt mit Sorgfalt und destilliert mit höchster Perfektion.

Eine ausdrucksstarke Marzipannote mit wunderbarem Pflaumen-Aroma macht das Osbärtle zum Genusslebnis.

45%vol. •

Osenjäger

Die scharfe Ingwerknolle gibt diesem Schnaps das Tolle! Ingwer regt den Appetit an und dadurch die ausreichende Bildung von Verdauungssäften. Die Wurzel fördert außerdem die Gallensaftproduktion und erleichtert so die Verträglichkeit fetthaltiger Speisen. Genießen Sie diesen außergewöhnlichen und feinen Kräuterschnaps und fühlen Sie sich wohl!

35%vol. •

"aGrav"

6-jähriges reinsortiges Gravensteiner Apfeldestillat im Eichenfass perfektioniert. Unser Gravensteiner Apfel überzeugt mit seinem ausgeprägten Duft und findet im medium getoasteten feinporigen Eichenfass den idealen Partner zur Reifung zu einem vollmundigen und aromatischen Destillat der Extraklasse.

43%vol. •

"aFreud" Alemannischer Hochland Blended Whisky

mit fein würzigem Bio-Emmer Weizenbrand-Destillat und einem Touch Bierbrand.

Schonende 3-fache Aroma-Destillation über dem Holzfeuer. Über 36 Monate ausgewogene Fassreifung in 3 ausgesuchten Eichenfässern.

Jahr 1 im grobporigen kräftig-getoasteten Eichenfass

Jahr 2 im feinporigen medium-getoasteten Holzfass

Jahr 3 im alten Trockenbeerenauslese-Rotwein-Eichenfass

Überzeugt schon nach 3 Jahren mit Komplexität und samtweicher Aroma-Entfaltung, die Sie nur von älteren Whiskys gewohnt sein dürften.

43,5%vol. •