

# SORTENREINE EDELBRÄNDE



## DIE SORTE

Altüberlieferte und typische Regionalsorte. Die Bäume wachsen zunächst stark in die Höhe und prägen im April mit ihrer Blüte den Frühlingsaspekt in unseren Streuobstwiesen. Sie schmeckt am besten, wenn sie vollreif geerntet wird. Erst dann lässt sich daraus ein edler Obstbrand destillieren.

## DER BRAND

In dem Brand aus der 'Fränkischen Hauszwetschge' schmeckt man das ganze fruchtige Aroma unserer Streuobstwiesen heraus. Der feine Zwetschgengeschmack schwebt über einem kräftigen, würzigen Körper.



## DER BRENNER

**Walter Markert**, Kirchplatz 5  
91605 Gallmersgarten-Mörlbach  
Tel. 09843 688, [walter-markert@freenet.de](mailto:walter-markert@freenet.de)  
[www.hofbrennerei-markert.de](http://www.hofbrennerei-markert.de)

Wir stellen seit 1997 am Fuß der Frankenhöhe ausgesucht edle Brände und Geiste her. Durch ständige Fortbildung und die Ausbildung zum Edelbrand-sommelier in Weihenstephan im Jahr 2013 konnten wir die Qualität unserer Erzeugnisse laufend steigern.



Der Brand ist auch erhältlich bei der Main-Streuobst-Bienen eG.