

EDELBRÄNDE, LIKÖRE, GIN

...Mirabelle, Zwetschge, Schlehe, Wildkirsche, Weinhefe, Weintrauben, Trester, Quitte, Williams Christ Birne, Apfel, Apfelweinbrand, Holunderblüte, Schwarzer Holunder, Bockbier, Waldhimbeere, Schwarze Johannisbeere, Haselnuss, Sapargel, Topinambur, Feuerwasser, Brezelschnaps, Tübinger Winzertröpfle, Honig Willi, Großvaters Liebling, Vogelbeere, Schönbuch Nussler, Bergkirsche im Rumfass gereift...



...Gin: Ammer-See Gin „ganz klar“ – im Steingut gereift, Kapello-12 Monate im Eichenfass gelagert, Sloe Gin – mit Schlehe, Dicke Hummel-Gin mit feinstem Honig veredelt...

...Liköre: Holunderblüte, Sauerkirsche, Rose, Kräuter mit Nuss, Pflaume, Omas Liebster, Schwabenfeuer, Quitte, Himbeer...

Unsere aktuellen Abfüllungen und Preise finden Sie unter www.lamm-tuebingen.de und in unserem Hofladen

SCHWÄBISCHER WHISKY AUS DEM AMMERTAL

Der „ORIGINAL AMMERTAL WHISKY“ ist ein Cuveé aus 70% Single Malt Whisky aus Gerstenmalz und 30% Single Grain Whisky aus Roggen & Weizen. Nach dem maischen und vergären wird im periodischen Brennverfahren zweifach destilliert. Anschließend ruht das hochprozentige Destillat mind. 8 Jahre in Eichenholzfässern bis zur optimalen Reife, bevor es mit eigenem Quellwasser auf Trinkstärke von 40%vol. gebracht wird. Neben diesem vielfach ausgezeichneten Klassiker produzieren wir weitere Whiskys und limitierte Abfüllungen wie z. B. Single Malt mit Faszstärke, Dinkel Whisky – Double Wood, Schönbuch Whisky aus reinem Roggen, Whisky Likör mit Honig & Vanille...



Alle Whiskys erhalten Sie in unserem Hofladen. Unsere aktuellen Abfüllungen & Preise finden Sie in unserer Preisliste und im Internet unter www.lamm-tuebingen.de

**Ammertal-Brennerei • Volker Theurer
im Gasthof LAMM**

Jesinger Hauptstraße 55-57
72070 Tübingen Unterjesingen
Tel.: 07073-91820 • info@lamm-tuebingen.de



Gasthof
LAMM
Tübingen

anno 1730

H · o · t · e · l
Spezialitäten
Brennerei
Hofladen



DIE SONNE SCHWABENS GENIESSEN

Whisky · Obstbrände · Liköre · Gin · Spezialitäten



PRÄMIERTE
SPITZENQUALITÄT
SEIT 1989

In Volker Theurers kupfernen Brennkesseln werden Tradition und Erfahrung von drei Generationen mit den neuesten Erkenntnissen der Brenntechnologie und viel Leidenschaft vereint. In der seit 1878 im Gasthof LAMM bestehenden Brennerei werden zwischenzeitlich aus heimischem Obst, Beeren, Wurzeln, Malz und Getreide sowie Bier, Wein und Apfelmust über 40 Sorten Spirituosen auf höchstem Qualitätsniveau hergestellt.

Der Einzug der Produkte des schwäbischen Whiskypioniers in die Getränkekarten der deutschen Top-Gastronomie, zahlreiche Bronze-, Silber- und Goldmedaillen bei nationalen und internationalen Spirituosenprämierungen sowie der Titel „Schnaps des Jahres“ bestätigen die hervorragende Qualität der flüssigen Köstlichkeiten.

Ob in kleiner Runde oder mit einer größeren Gruppe – eine Brennereibesichtigung oder Ihr Besuch im Hofladen wird ein Erlebnis bei dem Sie echte Genüsse verkosten und entdecken können.

BRENNEREIFÜHRUNGEN

Eine der ersten schwäbischen Whiskybrennereien „zum Anfassen“

Wir bieten genussreiche und unterhaltsame Brennereiführungen in verschiedenen Varianten, auf Wunsch auch mit Übernachtung im Gasthof an.

Bei den Führungen durch die urigen Keller unserer Brennerei erfahren Sie eine Menge über das althergebrachte Handwerk des Destillierens.

Verkosten Sie u.a. am Brennkessel eine Auswahl unserer mit größter Sorgfalt und Kreativität hergestellten Spezialitäten. Obstbrände, Liköre, Gin? Oder den über viele Jahre in Eichenholzfässern gereiften Ammertal-Whisky – lassen Sie sich überraschen!



Spezielles

In allen Führungen ist eine ca. 15-minütige Filmvorführung: „Von der Frucht zum Edelbrand – die Sonne Schwabens geniessen“ enthalten.

Im Hofladen erhalten Sie unsere Spezialitäten sowie limitierte Sonderabfüllungen in verschiedenen Flaschengrößen. Sonderetiketten auf Anfrage.

Unsere Geschenkgutscheine lassen sich vielseitig einlösen: z. B. Brennereiführung, Menü, Event, im Hofladen/Vinothek oder Übernachtung im Hotel.

Alle Führungsvarianten & Arrangements finden Sie mit Preisen im Internet unter www.lamm-tuebingen.de

