GRÄFRATHER HOF

★ ★ ★ ★ S

UNSERE EDEL SPIRITUOSEN

Als Andenken oder Geschenk unserer Gräfrather Gastfreundlichkeit für Ihre Liebsten und Freunde!

Herstellung

Exklusiv destilliert für das Hotel Gräfrather Hof sowie für das Brauhaus Gräfrather Klosterbräu!

Erlesene Rohstoffe, bestes Quellwasser und ein Höchstmaß an Sorgfalt und Destillierkunst sind die Basis und das Herz unserer edlen Spirituosen. Unser eigenes Rheinischen Alt und vollreifes, aromareiches und gesundes Obst dient als Grundlage für unseren Brand und unsere Liköre. Durch eine kontrollierte Gärung und perfekte Destillation werden die Aromen aus der Frucht ins Destillat überführt.

Während der sogenannten „stürmischen Gärung" wird die Obstmaische ein- bis zweimal gerührt. Die Obstmaische wird temperaturreguliert vergoren, sodass nicht zu viele Aromen durch eine zu heftige Vergärung verloren gehen. Nach der stürmischen Gärung bleibt der Gärtank verschlossen. Das gebildete CO_2 legt sich als Schutzmantel über die Maischeoberfläche und verhindert Infektionen und Oxidation.

Die Obstmaische wird in einer 1.500 Liter Brennanlage destilliert, bei der die Destillation ca. 5 Stunden dauert. Das Destillieren ist ein Balanceakt, ein Spiel mit den Temperaturen, bei dem die Aromen durch langsames und sorgfältiges Destillieren schonend mit dem Ethanol im Mittellauf gesammelt werden. Alle aromagebenden Komponenten mit einem Siedepunkt von etwa 78,4 °C werden im Mittellauf aufgefangen. Alle leicht flüchtigeren Komponenten werden im Vorlauf abgetrennt. Zum Ende der Destillation kommen alle schwerflüchtigen Zusammensetzungen, der Nachlauf, der auch separiert wird. Im Brand entsteht somit durch die Isolation und Konzentration der Aromen etwas ganz Neues.

Zur Herstellung eines Liter Brands bzw. Likörs, werden 10 Liter von unserem Rheinischen Alt benötigt.

Unsere Spirituosen

Auch außer Haus!

Gräfrather Bierbrand

Hergestellt aus unserem Rheinischen Alt, wird es frisch in die kupferne Brennblase gezapft und schonend destilliert. Anschließend wird das daraus entstandene Destillat mit weichem Quellwasser auf Trinkstärke eingestellt.
Fein abgestimmte Röstaromen und eine leichte, malzige Süße, die perfekt mit der Bitterkeit des Hopfens harmoniert, machen die ausgewogene Charakteristik des milden Gräfrather Bierbrandes aus.

Erhältlich in 0,1 l, 0,35 l und 0,5 l.

Gräfrather Kräuterlikör

Der Kräuterlikör wird aus erlesenen Kräutern und Wurzeln hergestellt, welche eine feine Bitternote hervorbringen. Die Kaltauszüge werden gekonnt mit Bierdestillat „vermählt", wodurch zusätzlich eine elegante Hopfennote eingebracht wird. Die Komposition erlesener Kräuter und traditionelle Herstellungsverfahren machen den unvergleichlichen, vollendeten Geschmack des Gräfrather Kräuterlikörs aus.

Erhältlich in 0,5 l.

Gräfrather Kirschenlikör

Für unseren Gräfrather Kirschenlikör werden nur frische, vollreife Kirschen verwendet. Mit dem Kirschsaft und Auszügen von Frucht und Kernen wird der Likör harmonisch abgestimmt. Nach traditioneller Rezeptur entsteht daraus dieser vollmundige, fruchtige Likör mit seinem intensiven Kirscharoma. Er besticht durch seine Balance zwischen süßen Noten und einer feinen Spritzigkeit.

Erhältlich in 0,5 l.

Preise (Außer-Haus-Verkauf)

Gräfrather Bierbrand	0,1 l Flasche |	**9,50 €**
	0,35 l Flasche |	**23,50 €**
	0,5 l Flasche |	**27,50 €**
Gräfrather Kräuterlikör	0,5 l Flasche |	**23,50 €**
Gräfrather Kirschenlikör	0,5 l Flasche |	**23,50 €**

GRÄFRATHER HOF

★ ★ ★ ★ S

In der Freiheit 48 | 42653 Solingen-Gräfrath
Telefon: 0212 2 58 00 - 0 | info@hotel-graefratherhof.de
www.hotel-graefratherhof.de