

WARUM GIBT ES BEI DER BÄCKEREI- KONFITOREI MÜHLHÄUSER PRINZ SCHNÄPSE ?

Da wir für unsere Backwaren nur die besten Zutaten verwenden und wir zur Verfeinerung und zum abrunden des Geschmacks bei einigen Produkten auch Schnäpse verwenden. Was wäre eine Schwarzwälder Kirschtorte ohne Kirsch Schnaps, eine Rumkugel ohne Rum oder eine Eierlikörsahne ohne Eierlikör.

Und da wir diese edlen Schnäpse unseren Kunden nicht vorenthalten möchten bieten wir diese auch im Hauptgeschäft in Heubach in unserem Sortiment an.

BESTES OBST VOM BODENSEE FÜR SCHNAPS HÖCHSTER GÜTE

Seit 1886 brennen wir als Familienbetrieb Schnäpse höchster Güte. Bereits unser Gründer Thomas Prinz wusste, dass Schnäpse höchster Qualität nur aus besten Früchten entstehen können. Das besondere Bodenseeklima lässt Früchte mit intensivem Aroma und angenehmer Süße wachsen.

Deshalb ernten wir bevorzugt in eigenen Obstgärten, bewirtschaften eigene Streuobstwiesen und beziehen zusätzliche Früchte nur aus Bestlagen. Zudem kontrollieren wir jede Frucht auf ihre Qualität, sodass wir für Prinz-Schnäpse nur gesundes, vollreifes Obst verarbeiten. Auf diese Weise lässt sich höchster Fruchtgenuss erreichen, den Sie bei jedem Prinz-Schnaps schmecken können.



Auf den Streuobstwiesen von Prinz gedeihen über 70 Jahre alte Obstbäume

OPTIMALER GESCHMACK DANK PRINZ-EIGENER VERFAHREN

Im Obsthof Leiblachtal prüfen und verarbeiten wir das Obst auf sauberstem und schnellstem Weg. Hierbei greifen wir auf Prinz-eigene Verfahren zurück, die 4 Generationen Erfahrung in der Obstverarbeitung mit moderner Technik vereinen. So können wir den ureigenen Geschmack der Früchte für Ihren Schnapsgenuss vollständig erhalten. Hierfür entfernen wir die Stiele und Kerne, sodass nur das hocharomatische Fruchtfleisch in der Maische landet. Falls die Schale für den Schnapsgeschmack wichtig ist, maischen wir diese mit.

Die hochfein pürierte Maische lassen wir dann unter optimalen Temperaturbedingungen vergären. Nach 7 bis 12 Tagen ist die Gärmaische reif für unsere Brennkessel.

PRINZ-DESTILLATE SCHMECKEN INTENSIV UND SIND HOCHREIN

Wir können heute auf 130 Jahre Brennereierfahrung zugreifen und diese mit modernsten Destillationsverfahren kombinieren. Dank Vakuumtechnik ist es uns möglich, ab 48,4 °C zu destillieren. Herkömmliche Brennanlagen müssen die Gärmaische über 78,4 °C erhitzen.



Prinz Brennmeister prüfen das Destillat

Auf diese Weise schonen wir das hochempfindliche Obstaroma und gewinnen Destillate, die sowohl einen intensiven sortentypischen Geschmack als auch eine hohe Reinheit besitzen.

Unsere Destillate bekommen anschließend ausreichend Zeit, um je nach Produkt in Steingut, Holzfässern, Glasballons oder Stahltanks optimal auszureifen. So erschaffen wir für Sie herausragende, genussvolle Tropfen mit sortentypischem Charakter, die dem hohen Qualitätsanspruch der Fein-Brennerei Prinz genügen.

PRINZ SCHNÄPSE AUS ÖSTERREICH FÜR JEDE GELEGENHEIT

Genussvolle Prinz-Schnäpse und Brände eignen sie sich für jeden Anlass. Sei es bei Familienfeiern, Grillfesten, für unterwegs, bei Hüttenpartys, geselligen Essen oder gemütlichen Spieleabenden. Reichen Sie unsere Schnäpse als Aperitif, Speisebegleiter oder Digestif, und bereichern Sie damit rustikale Speisen bis hin zu Gourmetmenüs.

SCHNAPS-VIELFALT LÄDT ZUR REGIONALEN GENUSSREISE EIN

Bei der Fein-Brennerei Prinz finden Sie Ihr Lieblingsobst als feinen Schnaps. Sie mögen es kraftvoll, dann sind die **Traditionellen 40%igen** das Richtige für Sie. Insgesamt 16 Sorten warten darauf, Ihren Gaumen zu erfreuen. Sei es mit Klassikern wie Williams Christ Birne, Marille, Himbeere und Haselnuss, oder mit fast vergessene Früchte wie Saubirne, Quitte und Zirbenzapfen.

Wer milde und gleichermaßen vollmundige Schnäpse bevorzugt, dem empfehlen wir unsere **Fruchtigen 34%igen**. Die gibt es in 11 Obstsorten, die Ihrer Nase und Ihrem Gaumen schmeicheln – darunter unser unverwechselbares Original: Prinz Hausschnaps Marille – liebevoll „Hausi“ genannt.



Die fruchtigen 34%igen Prinz-Schnäpse können Sie zu jeder Gelegenheit genießen

UNBEDINGT PROBIEREN: IM HOLZFASS GEREIFTE PRINZ-SPEZIALITÄTEN

Für verwöhnte Gaumen empfehlen sich auch unsere **Alten Sorten** mit charmanten 41 % vol. Diese Spezialitäten überraschen Sie durch ihre Milde und schmecken wie ein Bissen der saftig süßen Frucht. Ihren vollmundigen Geschmack und den bernsteinfarbenen Schimmer verdankt die Prinz Alte Sorte mehrmonatiger Lagerung in speziellen Prinz-Holzfässern und Dörrfruchtauszügen.

Daneben bietet Prinz weitere im Holzfass ausgebaute Destillate an: unter anderem **Obstler aus dem großen Holzfass 40 % vol.**, **Hafele Trester 43 % vol.** und **Hafele Alter Apfel 43 % vol.**

HAUSEIGENE HAFELE-BRÄNDE FÜR PURISTEN

Unsere **Hafele-Brände** mit 43 bis 45 % vol. bieten höchste Qualität und genussvolle Vielfalt für Edelbrand-Liebhaber. Hierfür veredeln wir beliebte Früchte wie Williams-Birne, aber auch Besonderheiten wie Subirer und Quitte. Höherprozentige Herzstücke bekommen Sie mit den dreimal destillierten **Hafele Brände 333** mit 45 % vol., die auch als Cuvées erhältlich sind. Diese begeistern Edelbrandkenner mit ihrem komplexen, körperreichen und kräftig sortentypischen Geschmack.

SO GENIESSEN SIE PRINZ SCHNÄPSE RICHTIG WELCHES GLAS EIGNET SICH AM BESTEN FÜR OBSTSCHNAPS?

Ihr Geruchssinn prägt das Genusserlebnis entscheidend mit. Die hochwertigen Prinz-Schnäpse verkosten Sie deshalb am besten im Schnapskelch.



Schnapskelche für höchsten Prinz-Genuss

So können Sie auch filigrane Fruchtnoten wahrnehmen. Zum einen konzentriert sich der Schnapsgeruch im bauchigen Glas. Zum anderen sorgt der Stiel dafür, dass die Hand den Schnaps nicht erwärmt. Hiermit bleibt die Trinktemperatur länger im Idealbereich – vorausgesetzt Sie halten das Glas nur am Stiel.

Stehen für Sie Spaß und Geselligkeit im Vordergrund, eignen sich auch Stamperl. Schließlich zeichnen sich alle Prinz-Schnäpse durch einen intensiven sortentypischen Geschmack aus, der auch in traditionellen Schnapsgläsern zur Geltung kommt.

BEI WELCHER TEMPERATUR SCHMECKEN PRINZ SCHNÄPSE AM BESTEN?

Für jede unsere Schnaps-Spezialitäten empfehlen wir Trinktemperaturen, die Ihnen ein optimales Genusserlebnis in der Nase und am Gaumen garantieren. Bei Obstschnäpsen bis 40 % vol. liegen Sie zwischen 15 und 18 °C in der Regel richtig. In diesem Temperaturbereich verströmt der Schnaps den sortentypische Obstgeruch, den Sie in der Nase als intensiven Duft mit fruchtspezifischen Noten wahrnehmen. Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack dann optimal.

WIE LAGERE ICH PRINZ SCHNAPS UND EDELBRAND RICHTIG?

Ungeöffnet können Sie unsere Schnaps-Spezialitäten fast ewig aufbewahren. Jedoch sollten Sie die Flaschen bei einer konstant kühlen Temperatur und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung lagern. Wärme, Licht und starke Temperaturschwankungen können Geschmack und Farbe von Schnaps und Edelbrand nachteilig verändern.

Eine geöffnete Flasche sollten Sie verschlossen halten, kühl und dunkel aufbewahren, um den Geschmack bestmöglich zu erhalten. Verbrauchen Sie den offenen Schnaps dann innerhalb von 24 Monaten. Sauerstoff reagiert mit der Spirituose und verändert mit der Zeit den Geschmack.

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER DAS SCHNAPSBRENNEN WISSEN WOLLTEN

WAS BEDEUTET ROH- UND FEINBRAND?

Für Schnäpse höchster Qualität destillieren wir Maische oder Mazerat in zwei Stufen. Beim ersten Destillationsschritt entsteht der sogenannte Rohbrand. Er enthält den konzentrierten Alkohol mit allen Eigenschaften der Frucht. Der Rohbrand wird erneut destilliert, wodurch der hochreine Feinbrand entsteht. Diesen trennt der Brennmeister in drei Teile auf: Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf. Der Mittellauf ist äußerst rein und intensiv aromatisch. Er besitzt das sortentypische Bouquet der Frucht und ist unser Destillat. Das Destillat, auch Herzstück genannt, bildet die Grundlage unserer Schnäpse. Je nach Produkt brennen wir das Herzstück ein weiteres Mal.

WARUM LAGERT DIE FEIN-BRENNEREI PRINZ IHRE DESTILLATE IN STEINGUT?

Steingut ist geschmacksneutral und besteht aus einer feinporigen Ton-Sandmischung. Es ist luftdurchlässig und lässt das Destillat atmen. Diese Eigenschaften machen Steingut zum idealen Gefäß, um Destillate zu lagern. Unter den konstanten Temperaturbedingungen in unserem Brennereikeller kann sich das sortentypische Fruchtaroma im Destillat optimal ausbauen.

WIE LANGE LAGERT EIN PRINZ-DESTILLAT IM STEINGUT?

Die notwendige Lagerdauer hängt von der Frucht ab. Kernobst wie Williams Christbirnen benötigen nur ein bis zwei Jahre. Steinobst wie Marille oder Kirsche braucht dagegen drei bis sechs Jahre.

WAS IST EIN MAZERAT?

Einige Naturrohstoffe wie Haselnüsse und Kräuter enthalten zu wenig Zucker oder Stärke, sodass diese nicht zu einer alkoholhaltigen Maische vergären. Außerdem gibt es Früchte und Wurzeln, die zu viele Gerbstoffe enthalten, welche die Vergärung verhindern. In diesen Fällen setzt der Brennmeister den widerspenstigen Naturrohstoff in 70%igen Alkohol an. Dieser löst die begehrten Geschmackstoffe heraus. Der fertige Alkohol-Ansatz nennt sich Mazerat, welches wie Maische destilliert werden kann.