

Preisliste gültig ab 1. Jan. 2010 (alle Preise in Euro, incl. 19% MwSt)

Schaumweine, Perlwein und Aperitif

101 Apfelwalzer 2007er, Extra Trocken, der klassische Jahrgangsapfelschaumwein hergestellt nach der trad. Methode aus Äpfeln von Weschnitztaler Streuobstwiesen, 8%vol.	0,75 l	9,70		
102 Apfelwalzer 2007/2008er, Trocken, der fruchtige, milde Jahrgangsapfelschaumwein hergestellt nach der trad. Methode aus Äpfeln von Weschnitztaler Streuobstwiesen und vom Naturschutzgebiet Biedensand/Lampertheim, 8%vol.	0,75 l	9,70		
103 Johanniswalzer 2008, Halbtrocken hergestellt nach der trad. Methode aus schwarzen, roten und weißen Johannisbeeren 9%vol.	0,75 l	12,90		*
106 Odenwälder Massik , Perlwein aus Apfelwein 6,5%vol. hergestellt aus Äpfeln Odw. Streuobstwiesen mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 l	4,70		
110 Apfelpunsch , Alkoholfreier Gewürzauszug Als Zusatz zum naturtrüben Odenwälder Apfelsaft sowohl heiß als auch kalt wohlschmeckend	0,50 l	9,50		*
	0,1 l	0,2 l		0,5 l
720 Bohnelle , 20%vol. Apfelweineritif aus Bohnapfelsaft und Bohnapfelbrand v. Odw. Streuobstwiesen im Eichenfaß gereift	5,40	7,80		15,00
750 Quittenessig , 5% Säure Reiner Gäressig Dies ist ein reiner Gäressig, er wurde ohne Zugabe von Essigessenz, Brandweinessig, oder Industrieessig hergestellt		7,20		

Kernobstbrände

	0,1 l	0,2 l	0,35 l	0,5 l
201 Odenwaldapfel , Apfelbrand, 40%vol. Obstbrand von Äpfeln der Streuobstwiesen um Seidenbach im Odenwald	5,60	8,20		16,00
202 Odenwaldapfel , Apfelbrand im Eichenfaß gereift, 40%vol. Aus Äpfeln von Odenwälder Streuobstwiesen	6,00	9,10		18,10
204 Apfelhefe , im Eichenfaß gereift, 42%vol. Apfelweihenbrand aus Äpfeln von Odenwälder Streuobstwiesen				18,60
205 Bascus , Brand aus Apfelwein, im Eichenfaß gereift, 40%vol. Aus Äpfeln von Odenwälder Streuobstwiesen	6,20	9,50		19,10
206 Obstler , Obstbrand im Eichenfass gereift, 40%vol. Aus Äpfeln, Birnen und Quitten von Odenwälder Streuobstwiesen	6,00			18,60
207 Bohnapfel und Quitte , Obstbrand „Der mod. Obstler“, 40%vol. Obstbrand von Bohnäpfeln und Quitten vom Röderhof in Ober Hambach, Odenwald	6,00			18,60
211 Bohnapfel , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus vollreifen Äpfeln der Streuobstwiesen um Seidenbuch und Ober Hambach, Odenwald	5,70			17,00
212 Goldparmäne , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus Äpfeln von den Streuobstwiesen des Röderhofes in Ober-Hambach	5,70			17,00
213 Boskoop , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus Äpfeln von den Streuobstwiesen des Röderhofes in Ober-Hambach	5,70			17,00
214 Landsberger Renette , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Vom Apfelbaum meiner Cousine Anja Kraus in Seidenbuch im Odenwald				17,00 *
216 Berner Rosenapfel , Aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese in Glattbach Odenwald				17,00 *
217 Gelber Holzapfel , 04er, sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus Äpfeln von den Streuobstwiesen des Röderhofes in Ober-Hambach				23,00 *
219 Pinova , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol Aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese in Glattbach Odenwald	5,70	8,60		17,00
220 Topas , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald				17,00

<u>Kernobstbrände</u>		<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,35 l</i>	<i>0,5 l</i>
221	Zuccalmaglio , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese, dem "Hirtenacker" in Glattbach im Odenwald				17,00
223	Glockenapfel , sortenreiner Apfelbrand, 40%vol. Aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	5,70			17,00
224	Zabergäurenette , sortenreiner Apfelbrand 40%vol. Aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald				17,00
225	Apfel-Anis , 40%vol. Brand aus Apfelwein Odenwälder Streuobstwiesen, mit Anis angesetzt und destilliert				17,50
226	Apfel-Kümmel Brand , 40%vol Brand aus Apfelwein Odenwälder Streuobstwiesen, mit Kümmel angesetzt und destilliert				17,50
301	Odenwaldbirne , Birnenbrand Cuveé, 40%vol. Von Birnen der Streuobstwiesen des Röderhofs in Ober Hambach im Odenwald	5,60	8,20		16,00
311	Köstliche von Charneux , sortenreiner Birnenbrand, 40%vol. Von Birnen der Streuobstwiesen um Kolmbach im Odenwald	5,90			17,60 *
312	Mollebusch , sortenreiner Birnenbrand, 40%vol. Von Birnen der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	5,90			17,60 *
315	Fässelesbirne , sortenreiner Birnenbrand 40%vol. sortenreiner Obstbrand aus Birnen eines alten Birnenbaumes in Billings im Odenwald				17,60 *
316	Nägelesbirne , sortenreiner Birnenbrand, 40%vol. Aus Birnen der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald				17,60 *
321	Quittenbrand , 40%vol. Aus Quitten der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	8,60		21,70	
322	Quittentresterbrand , sortenreiner Tresterbrand, 43%vol. Aus Quitten der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald			37,10	*
<u>Steinobstbrände</u>		<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,35 l</i>	<i>0,5 l</i>
402	Mirabell , 42%vol. Von Mirabellen aus Billigheim-Katzental im Badischen Odenwald	6,50		15,50	
403	Kirsch , 42%vol. Von Kirschen aus Billigheim-Katzental i im Badischen Odenwald	5,90	8,90		17,60
405	Sauerkirsch , 40%vol. Von Sauerkirschen aus Billigheim-Katzental im Badischen Odenwald	8,90		23,70	*
411	Haferpflaume , sortenreiner Obstbrand, 42% Aus Haferpflaumen der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald			17,60	*
412	Gelbe Zibarten , sortenreiner Obstbrand, 42%vol. Aus Zibarten der eigenen Streuobstwiese, dem "Hirtenacker" in Glattbach im Odenwald			29,90	*
413	Löhrpflaume , sortenreiner Obstbrand 42%vol. Aus Löhrpflaumen der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald				17,60
414	Quetsch , sortenreiner Obstbrand 42%vol. Von Zwetschgen aus Billigheim-Katzental im Badischen Odenwald	5,90	8,90		17,60
415	JoJo , sortenreiner Obstbrand 42%vol. Aus Jojo-Zwetschgen der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald				17,60 *

<u>Beerenbrände</u>		<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,35 l</i>	<i>0,5 l</i>
501	Himbeerbrand, 40% vol. Aus Himbeeren der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	12,30		35,00	*
502	Holunderbeerbrand, 40%vol. Aus Holunderbeeren vom Röderhof in Ober-Hambach	10,70		29,90	
503	Vogelbeerbrand, 40%vol. Aus wilden Ebereschen des Weschnitztals			37,00	
504	Speierlingbrand, 42%vol. Von Speierlingen aus Kronberg im Taunus und Umgebung	10,70		29,90	*
505	Mispelbrand, 43%vol. Aus Mispeln der eigenen Streuobstwiesen in Glattbach im Odenwald	8,90		23,70	*
506	Erdbeerbrand, Obstbrand, 40%vol. Aus Erdbeeren vom Odenwälder Sonnenplateau in Brensbach-Hippelsbach			39,20	*
507	Schlehenbrand, 43%vol. Von wilden Schlehen aus dem Weschnitztal, durch Mazerieren und Destillieren gewonnen	12,20		33,00	*
508	Roter Johannisbeerbrand, Obstbrand, 40%vol. Aus roten Johannisbeeren von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald			29,90	
509	Schwarzer Johannisbeerbrand, Obstbrand, 40% vol. Aus schwarzen Johannisbeeren von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald			29,90	
510	Johannisbeerhefebrand, 40% vol. Brand aus der Obstweinhafe aus roten ,weißen und schwarzen Johannisbeeren			19,00	*
511	Gewürztraminer 04er, sortenreiner Traubenbrand, 41%vol. Aus Trauben vom Weingut Reichsgraf zu Hoensbroech in Michelfeld/Baden				23,70 *
514	Gewürztraminer 03er, sortenreiner Tresterbrand, 40%vol. Aus Traubentrester vom Weingut Freiberger in Heppenheim/Bergstraße			20,10	*
515	Blaifränkisch 02er, sortenreiner Tresterbrand, 42%vol. Aus Traubentrester vom Weingut KH Kaub, Neustadt-Haardt/Weinstr.			14,50	
516	Blaifränkisch 02er, sortenr. Tresterbr. im Eichenf.gereift 42%vol. Aus Traubentrester vom Weingut KH Kaub, Neustadt-Haardt/Weinstr.			19,00	
523	Spätburgunder 03er, sortenr. Tresterbr. im Eichenfass gereift, 40%vol. Aus Traubentrester vom Weingut KH Kaub, Neustadt-Haardt/Weinstr.	7,50	12,20		25,80
<u>Geiste</u>		<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,35 l</i>	<i>0,5 l</i>
602	Schlehengeist, 40%vol. Aus wilden Schlehen des Weschnitztales	7,20		15,00	
604	Vogelbeergeist, 40%vol. Aus wilden Ebereschen des Weschnitztales und der Tromm	7,20		15,00	
605	Himbeergeist, 40%vol. Aus Himbeeren der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	6,00		13,40	*
606	Erdbeergeist, 40%vol. Aus Erdbeeren vom Odenwälder Sonnenplateau in Brensbach-Hippelsbach			14,50	*
607	Waldbrombeergeist, 40%vol. Aus Brombeeren aus den Wäldern des Weschnitztales und um Würzburg im Odenwald			13,40	
608	Schwarzer Johannisbeergeist, 40%vol. Aus schwarzen Johannisbeeren von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald			13,40	
609	Roter Johannisbeergeist, 40%vol. Aus roten Johannisbeeren von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald			13,40	
621	Haselnussgeist, 40%vol. Unter Verwendung frisch gerösteter Haselnüsse von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	6,30		14,50	
622	Walnussgeist, 43%vol. Unter Verwendung frisch gerösteter Walnüsse der Streuobstwiesen um Winkel im Odenwald	6,80		17,00	*

Liköre , aufgesetzt nach traditoneller Art	0,1 l	0,2 l	0,35 l	0,5 l
701 Holunderlikör , 20%vol. Aus Holunderbeeren vom Röderhof in Ober-Hambach,	5,70	8,60		17,00
702 Quittenlikör , 20%vol. Aus vollreifen Quitten von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald aufgesetzt mit Quittenbrand	5,70	8,60		17,00
704 Sauerkirschlikör , 20%vol. Aus Sauerkirschen von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald aufgesetzt mit Kirschwasser	5,70	8,60		17,00
705 Schlehenlikör , 30%vol. Von wilden Schlehen aus dem Weschnitztal				17,00 *
706 Brennender Dornbusch , 20%vol. Likör von Zierquitten aus dem Weschnitz- und Gersprenztal, aufgesetzt mit Quittenbrand	5,70	8,60		17,00 *
707 Pflaumenlikör , 25%vol. Aus Löhrpflaumen von der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	5,70			17,00 *
710 Johannisbeerlikör , 20%vol. Aus Schwarzen, Roten und Weißen Johannisbeeren der eigenen Streuobstwiese in Glattbach im Odenwald	5,70			17,00 *
711 Speierlinglikör , 25%vol. Von Speierlingen aus Kronberg im Taunus, traditionell aufgesetzt mit Speierlingbrand	6,30			20,10
712 Odenwälder Itzick Kräuterlikör , 30%vol. hergestellt mit Brand aus Obst Odenwälder Streuobstwiesen u.unter Verwendung von Kräutern aus dem Weschnitztal	5,70			17,00
721 Aronia Bitter , 25%vol. Bitterlikör aus Apfelbrand Odw. Streuobstwiesen Aronia Fruchtsaft, Auszüge von Wermutkraut u. Bitterkraut	5,70	8,60		17,00

Diese Preisliste gilt soweit die Ware vorrätig ist. Sollte etwas Bestelltes leergetrunken sein, wird soweit möglich, das gleiche Getränk eines jüngeren Jahrgangs zugeschickt. Alkoholgehalt und Geschmack können variieren.

* Diese Produkte sind nur in geringer Menge und/oder saisonal verfügbar

Alle Preise inklusive 19% MwSt. Bei Versand zuzüglich Verpackungs- und Versandkosten.

Bonus : 3% ab 250,00 EUR; 5% ab 500,00 EUR; 7% ab 1000,00 EUR

Büro und Verkauf

Tucholskyweg 6 ~ 64658 Fürth/Odenwald ~ Fon 06253-23280 ~ Fax 06253-23281

Internet www.apfelwalzer.de ~ E-Mail dieter@apfelwalzer.de

Verkaufszeiten

Dienstag und Donnerstag 17:00 bis 18:30 ~ Samstag 10:30 bis 12:00 ~ und nach Vereinbarung

Preisliste Zubehör gültig ab 1. Jan. 2010 (alle Preise in Euro, incl 19% MwSt)

901 Apfelwalzer Sektgläser	3,00
Mit Apfelwalzer Schriftzug und 0,1 Liter Eichmarke in ätzweiß, etwa bei der Mitte	
902 Destillatglas 2 cl Eiche	3,50
Mit Aufdruck „Edelbrennerei Dieter Walz“	
903 Apfelwalzerverschluß mit Bügel	4,20
Hält bis zu einem Druck von 6 bar dicht	
904 "WALZE"	7,80
Mundgeblasener Ausgießer 2cl für Brände und Liköre	
905 Itzick- und Aronia Becher	6,20
Mit Aufdruck „Dieter Walz“	
911 Geschenkkarton 1er für Apfelwalzer	1,70
Offene Welle	
912 Geschenkkarton 2er für Apfelwalzer	2,70
Offene Welle	
913 Geschenkkarton 3er für Apfelwalzer	3,20
Offene Welle	
914 Glaseinsatz	0,60
Für 2 Gläser passend in 3er Geschenkkarton	
917 Falttaschen Modern natur	1,10
mit Tragekordel und Klarsichtfenster	
921 Holzkiste "Die kleine Odenwälder Aromatherapie"	9,30
für 6x 0,1 Liter-Fläschchen (ohne Inhalt)	
922 Holzkiste "Die kleine Odenwälder Aromatherapie"	9,30
für 4x 0,1 Liter-Fläschchen plus 1 Destillat Glas (ohne Inhalt)	
924 Holzkiste "Die kleine Odenwälder Aromatherapie"	9,30
für 3x 0,2 Liter Flaschen (ohne Inhalt)	
<u>Versand- und Verpackungskosten</u> (innerhalb Deutschlands)	
990 1er Versandkarton inkl. Porto	6,50
991 3er Versandkarton inkl. Porto	7,10
992 6er Versandkarton inkl. Porto	8,60
993 12er Versandkarton inkl. Porto	11,50

Büro und Verkauf

Tucholskyweg 6 ~ 64658 Fürth/Odenwald ~ Fon 06253-23280 ~ Fax 06253-23281

Internet www.apfelwalzer.de ~ E-Mail dieter@apfelwalzer.de

Verkaufszeiten

Dienstag und Donnerstag 17:00 bis 18:30 ~ Samstag 10:30 bis 12:00 ~ und nach Vereinbarung

Brennereizubehör

950	Destillatflaschen 0,5 Liter (Langhalsflasche Opera weiß)	1,40
951	Destillatflaschen 0,35 Liter (Langhalsflasche Platina weiß)	1,40
952	Destillatflaschen 0,2 Liter (Langhalsflasche Platina weiß)	1,30
953	Destillatflaschen 0,1 Liter (Langhalsflasche Opera weiß)	1,20
954	Grappakorken Kunststoff für Destillatflaschen 0,5 l	0,50
955	Grappakorken Kunststoff für Destillatflaschen 0,2 und 0,35 l	0,50
956	Grappakorken Kunststoff für Destillatflaschen 0,1 l	0,50
957	Schrumpfkapsel für Destillatflaschen klar oder schwarz, für Flaschengrößen von 0,2 - 0,5 l	0,15
970	Einschlagfass blau 60 Liter Mit 2 Tragegriffen, Deckel und Spannring. Das ideale Transportfass	25,30
971	Einschlagfass blau 120 Liter Mit Deckel und Spannring.	35,10
972	Gäraufsatz (Getränkeschützer) Schützt Ihre Maische und Wein vor schädlichen Essigfliegen	5,60
973	Verschraubung ¾“ für Gäraufsatz komplett Gewährleistet sicheres Abdichten während der Gärung und Transport	5,50
976	Siha Aktivhefe Nr. 6 20-g-Beutel zum sauberen Vergären von Maischen	3,30
977	Sihazym Supra Mash 100-g-Dose, Bedarf bei Apfelmaische 8 g/100 l	14,40
978	Combisäure 1-kg-Beutel. Schützt Ihre Maische vor Mikroorganismen wie Essigbakterien. Dos. ca. 100g/hl	13,10
979	Indikatorstäbchen pH 2,5-4,5 100-Stück-Packung. Zum Überprüfen des pH-Wertes Ihrer Maische	13,20
980	Neutralalkohol vom Dt.Branntweinmonopol, Sorte 410, 96,5%vol. zum Ansetzen von Likören	26,00 pro Liter
981	Neutralalkohol aus eigenem Apfelbrand ca. 80% vol. zum Ansetzen von Likören	28,00 pro Liter
 <u>Servicepreise</u>		
989	Destillieren im Lohn Von Ihren Maischen und Weinen. Hefen auf Anfrage.	45,00 pro hl
989	Kleine Kesselfüllungen Für Füllungen des Kessels von 50 Mindestmenge bis 100 Liter	45,00 pro Brand
989	Sonderstoffe z. B. Beerenfrüchte	Auf Anfrage