



Bergbrennerei
Löwen

Hereinspaziert ...

SORTIMENTSLISTE

2023

www.bergbrennerei-loewen.at



Löwen Gaststube



Brennereiläde



Unsere Brennerei in der Tenne



DIE BERGBRENNEREI

Bei uns im Bregenzerwald leben die Menschen seit jeher **im Einklang mit der Natur**. Das Erbe unserer Vorfahren versuchen wir zu bewahren, indem wir auf den Erfahrungsschatz im Bereich der Kräuterverarbeitung zurückgreifen und die natürlichen Rohstoffe der wunderschönen Landschaft hier nutzen.

Mit Hingabe und Leidenschaft werden bei uns tagtäglich **Kräuter, Wurzeln, Blüten und Beeren** sorgsam verlesen und mazeriert. Das heißt, sie werden über mehrere Wochen in hochprozentigem Alkohol angesetzt. Dadurch gehen die ätherischen Öle und Aromen in den Alkohol über. Nach **traditioneller Brennkunst und modernster Brenntechnik** erzeugen wir daraus **intensive und charaktervolle Kräuterschnäpse und Liköre**. Blättern Sie weiter und erfahren Sie mehr über die Löwen Destillation und allerlei Wissenswertes rundum unsere Löwen-Kreationen.

Neben Neuheiten wie **Gin·o·lade White** und **Lömut Wermut con Arancia** finden Sie auf den folgenden Seiten auch unsere neu gebrannten **Löwen BIO-Obstbrände in vier feinen Sorten**.

Bestellen Sie doch gleich unsere Neuheiten oder Ihre Lieblingsartikel unter www.bergbrennerei-loewen.at

Wir laden Sie ein, uns im schönen Bregenzerwald zu besuchen. Bei einem Rundgang durch unser **denkmalgeschütztes Gebäude** haben Sie die Möglichkeit unserem Brennmeister über die Schulter zu blicken. **Verkosten** Sie nach Herzenslaune unsere Spezialitäten im **Brennereilädele** und lassen Sie sich in unserer urigen **Löwen Gaststube** verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Löwen!

Herzlichst, Ihr Löwen Team

Öffnungszeiten

GASTSTUBE

Mittwoch bis Samstag von
10.00 bis 21.00 Uhr

Warme Küche von
11.30 bis 20.00 Uhr

BRENNEREILÄDELE

Mittwoch bis Samstag von
10.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag von
9.00 bis 12.00 Uhr

Auf **Voranmeldung** verwöhnen wir Sie mit einem **köstlichen Frühstück**. Wir bitten um frühzeitige Reservierung.

Führungen

... durch unsere
Bergbrennerei jeden
Donnerstag und Freitag
um **16.00 und 18.00 Uhr**
oder jederzeit
nach **Anmeldung**.



Wood
GIN



... im Barriquefass gereift

DRY
GIN



**DAS
ORI-
GINAL**

Green
GIN



... mit Bergwiesenblumen

*Pur oder mixed –
finde deinen eigenen
Gin-Style!*



ORIGINAL LÖWEN GIN

Hier im Bregenzerwald brennen wir mit Leidenschaft den Gin unseres Lebens. Die Rohstoffe dafür schenkt uns die Natur: darunter Bergwurzeln, Alpenkräuter, Holunderblüten und natürlich Wacholderbeeren. Im schonenden Doppelbrandverfahren erzeugen wir Gin-Destillate von höchster Qualität. Mit traditioneller Brennkunst und unterschiedlichen Botanicals kreieren wir aktuell vier Gin-Sorten: den Löwen Dry Gin, Löwen Green Gin, Löwen Wood Gin und den Leo Nobile. Jede Sorte besitzt ihren eigenen Charakter und facettenreichen Geschmack.

Alle Löwen Gins zählen zu den Dry Gins. Das heißt, im Destillat dominiert der Wacholder. Für höchste Qualität und authentischen Geschmack gehen wir bei der Herstellung Schritt für Schritt nach den Regeln höchster Brennkunst vor.



*Löwen Gin-Tastings
mit Kultfaktor*

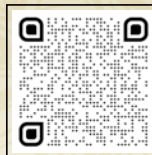
Tauchen Sie ein in die Welt des Gins und erleben Sie den Wacholder-Kult mit allen Sinnen. Wir bieten drei verschiedene Gin Tastings für Gruppen ab 5 Personen an, Haus- und Brennereiführung inklusive.

Vom einfachen Tasting „Einführung“ mit ausgewählten Gins und Tonics über das Gin Tasting Classic bis hin zum Workshop mit Mehr-Gänge-Menü. Beim Gin Tasting Premium können Sie sogar Ihren eigenen Gin kreieren und mit nach Hause nehmen.

*Für Preise, Termine sowie weitere Infos
folgen Sie einfach dem QR-Code*

www.bergbrennerei-loewen.at

Mindestalter: 18 Jahre



**DAS
ORI-
GINAL**





Feinste Löwen
Gin-Spezialitäten

ORIGINAL LÖWEN GIN

Der Gin mit
feinstem Safran



Löwen Dry Gin 40 % vol

Der Löwen Dry Gin verdankt seinen besonderen Charakter ausgesuchten Botanicals. Alpenkräuter, Holunderblüten und Bergwurzeln sorgen für würzige Facetten zwischen dem frischen Wacholderaroma. Der Dry Gin schmeckt sowohl pur als auch klassisch als Mixgetränk.

In der 0,04-Liter-, 0,35-Liter-, 0,7-Liter- und 1,5-Liter-Flasche erhältlich

Leo Nobile 40 % vol

Höchste Destillierkunst gepaart mit dem wertvollsten Gewürz der Welt, dem Safran: Die goldgelbe Gin-Kreation aus der Bergbrennerei Löwen ist ein einzigartiger Genuss. Mit geschmeidigem, fast schon öligem Abgang, ausgesuchten Botanicals und einer Anmutung, die der neuen Special-Gin-Edition alle Ehre macht.

In der 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



**SPECIAL
EDITION**



Löwen Wood Gin 40 % vol

Der Löwen Wood Gin, ein runder, weicher Gin, bis zu einem Jahr im Barriquefass gelagert, mit einer feinen Holzfassnote und dem charakteristischen Farbton.

In der 0,04-Liter-, 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



Löwen Green Gin 40 % vol

Ausgewählte Wiesenblumen, gepflückt von ungedüngten Magerwiesen in Berg und Tal, sorgen für den besonderen Geschmack des Löwen Green Gins.

In der 0,04-Liter-, 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



*... für spannende
Gin-Experimente daheim!*

LÖWEN GIN

Kreativ Box



... mit 10 ausgesuchten Löwen Essenzen und Destillaten



INHALT

- 1 x Flasche Löwen Dry Gin 0,35 l
- 10 x ausgesuchte Löwen Essenzen und Destillate
- 1 x Original Löwen Stamperl Glas
- 1 x exklusive Löwen Gin-Fibel
- viele Rezept-Ideen
- 2 x Pipette
- 5 x Original Löwen Rührstäbchen
- 2 x Holzlöffel
- 1 x Anleitung zum Tasting





KLARE SPEZIALITÄTEN



BERGWIESEN SCHNAPS 40 % vol

Ausschließlich beste Blüten, Kräuter und Gräser von satten Bergwiesen finden Verwendung für die Verarbeitung zu geschmackvollem Bergwiesen Schnaps. Die naturbelassenen Rohstoffe verleihen der Spezialität ihren einzigartigen Duft.

In der 0,2-Liter-, 0,5-Liter- und 1-Liter-Flasche erhältlich



KÜMMEI 40 % vol

Kümmelsamen sind nicht nur ein klassisches Gewürz vieler Speisen, sondern auch als Heilmittel bekannt. Mazeriert und zum feinen Kümmel Schnaps verarbeitet, entfalten die Samen ihr typisches Aroma.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



ZIRBEN GEIST 42 % vol

Frische Zirben-Zapfen aus den Hochalpen machen den Zirben Geist zu einer besonderen Spezialität mit intensivem Geschmack und angenehm harziger Note. Nach der Ernte werden die Zapfen direkt verarbeitet und mazeriert, wodurch ihr Aroma vollends erhalten bleibt.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



WACHOLDER 42 % vol

Würzig frisch mit angenehm herben Noten – so präsentiert sich der Geist aus den kleinen, blauen Wacholderbeeren. Die charakteristischen, kräftigen Bitterstoffe machen ihn zu einer besonderen Spezialität.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



*Genießen Sie die Essenzen
unserer Natur!*





Der reine
Geist der
Kräuter

KLARE SPEZIALITÄTEN



ENZIAN 42 % vol

Die frischen Wurzeln des gelben Enzians werden sorgsam gereinigt, mazeriert und anschließend destilliert. Der Enzian überzeugt durch den charakteristischen Geschmack mit mineralischen und leicht bitteren Aromen.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



MEISTERWURZ SPIRITUOSE 42 % vol

Der Meisterwurz ist eine altbekannte Heilpflanze im Alpenraum. In unserer Bergbrennerei verarbeiten wir die Wurzeln zu einem feinen Schnaps, der mit seinem frischen, leicht minzigen Geschmack überzeugt.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



INGWER SCHNAPS 40 % vol

Die als Hausmittel bekannte Wurzel des Ingwers verarbeiten wir in der Bergbrennerei zu einem feinen Schnaps mit angenehmer Frische und dezenter Schärfe. Eine außergewöhnliche Spezialität.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



HASELNUSS GEIST 42 % vol

Feinste, frisch geröstete Haselnüsse geben diesem Geist seine kraftvolle, warme und angenehm nussige Note. Ein Genuss für Nase und Gaumen.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Die klaren Löwen Schnäpse –
pur, intensiv und charakterstark.



KLARE SPEZIALITÄTEN



ANIS 45 % vol

Der unverkennbare, typische Geschmack des Anis macht diesen Schnaps zu einem kraftvollen, aromatischen Erlebnis – sowohl am Gaumen als auch in der Nase.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



KLARER LÖWEN KRÄUTER 35 % vol

Ausgesuchte Kräuter und Wurzeln, geerntet von Bergwiesen und aus Wäldern, machen den Klaren Löwen Kräuter zu einer ausgewogenen, harmonischen Spezialität.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



Löwen Kräuterkunde: ANIS – STERNANIS



Anis (*Pimpinella anisum*) ist eine vielseitig anwendbare Pflanze mit langer Tradition. Als Gewürz dienen die Samen zum Verfeinern von Süßspeisen, Backwaren und in unserem Fall zur Herstellung von Spirituosen. Der auch als „Süßer Kümmel“ bezeichnete Doldenblütler wird auch als Heilkraut bei vielerlei Beschwerden angewandt.

Botanisch nicht verwandt, doch ebenso geschmackvoll sind die allseits bekannten, sternförmigen Früchte des Sternanis, welche hauptsächlich aus der Weihnachtsküche bekannt sind. Sternanis schmeckt intensiver, nach Lakritz und ist zudem würzig und leicht scharf. Geschmacklich sind sich die beiden jedoch sehr ähnlich.



In der Bergbrennerei finden beide Anis-Arten Verwendung zur Herstellung unserer feinen Anis Spirituose sowie für den geistreichen Löwen Absinth.



Bergbrennerei
Löwen



0,5 Liter

BIO

Obst

BRÄNDE

40 % vol

Für unsere Löwen Bio-Obst-Brände werden nur die besten und geschmackvollsten Früchte verwendet, die unsere Natur zu bieten hat. Schonend vergärt und mehrfach im Roh- und Feinbrandverfahren destilliert, entstehen besonders körperreiche und reine Kompositionen für garantiert höchsten Genuss. Limitiert erhältlich.



Marille



Himbeer



Apfel



Williams

BIO-QUALITÄT HERGESTELLT IN ÖSTERREICH



DIE LÖWEN DESTILLATION

*Für alle Löwen Schnäpse, Geiste, Brände sowie den Löwen Gin wird das frische Mazerat im Doppelbrandverfahren destilliert. Beim ersten Brennvorgang entsteht innerhalb von drei bis vier Stunden der **Rohbrand**. Dieser entfernt die Trüb- und Farbstoffe der Kräuter, Wurzeln und Früchte, woraus sich ein **klarer und reiner Auszug** bildet. Im zweiten Schritt wird innerhalb von 12 Stunden der **Feinbrand** destilliert. Dieser wird mit höchster Sorgfalt und feiner Nase in Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf getrennt.*

*Der **intensiv duftende Mittellauf** ist der wichtigste Teil des Destillats, auch **Herzstück** genannt. In ihm konzentrieren sich alle positiven Eigenschaften der Zutaten: feine Geschmacksnoten, wohltuende Bitterstoffe und angenehme Würze. Der Mittellauf lagert für zwei bis vier Jahre im Löwen Lagerkeller. Je nach Produkt in großen Steingutgefäßen, in Glasballons oder in Barriquefässern. So bekommt das Destillat Zeit und Ruhe, den eingefangenen Charakter voll zu entfalten.*

Das ausgereifte Destillat besitzt einen Alkoholgehalt von über 70 % vol. Vor dem Abfüllen setzen wir es langsam und stufenweise mit reinstem Löwen-Bergquellwasser auf Trinkstärke herab. Der Alkoholgehalt entscheidet schließlich, wie der Schnaps oder Geist sich in der Nase und am Gaumen entfaltet.

Für unsere Likörpezialitäten verwenden wir neben Destillat und Quellwasser weitere wertvolle Rohstoffe der Natur wie heimischen Bienenhonig, Beerensäfte und eigene Gewürzansätze.





KRÄUTERBITTER

*Aus Liebe zu den
Schätzen der Natur*



HAUSKRÄUTER 32 % vol

Ausgewählte Kräuter, gepflückt in den Bergen, sind die Grundlage für den feinen Löwen Hauskräuter. Die Zutaten werden nach altbewährtem Hausrezept angesetzt und zu dieser köstlichen Kräuterkomposition verarbeitet.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



LÖWEN BITTER 32 % vol

Kraftvolle Kräuter, Wurzeln, Samen und Blüten sind die Zutaten für den Löwen Bitter. Durch die schonende Verarbeitung ist der Löwen Bitter besonders fein im Geschmack mit einer ausgeprägten bitteren Note.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



BRAUNER LÖWEN KRÄUTER 32 % vol

Getrocknete Kräuter, Wurzeln und Samen sind die Grundlage für diesen geschmackvollen Likör. Die im Braunen Löwen Kräuter vereinten Zutaten ergeben eine vollmundige, würzige und besonders vielschichtige Komposition mit außergewöhnlichem Geschmack.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



BOONEKAMP 45 % vol

Über dreißig verschiedene Kräuter, sorgsam verlesen und mazeriert, verleihen dem Boonekamp den kräftigen Geschmack mit einer angenehmen Würze und Bitternote. Durch die Lagerung im alten Rotweinfass wird das Aroma besonders ausgewogen.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich

... der Natur entsprungen ...

REHMER BITTER



35 % vol



In unserem „Rehmer Bitter“ steckt die wilde Vielfalt aus Wald und Wiese. Kraftvoller Kalmus, würziger Galgant, wohltuende Kamille und viele weitere Zutaten bringen ihre individuelle Geschmacksnote mit ein. Das macht den „Rehmer Bitter“ zu einem wild-harmonischen Genuss mit angenehmer Bitternote.

Erbätlich in der 0,7-Liter-Flasche und in der kompakten 0,04-Liter-Flasche, perfekt für unterwegs.

*Löwen
Rezept-
Tipp*

FREIWILD

Füllen Sie die Eiskwürfel in ein Longdrinkglas und mischen darin **2 cl Löwen Absinth** mit **4 cl Rehmer Bitter** und ca. **8 cl Tonic Water**. Ein Schuss Limettensaft dazu und mit Thymian und einem Strohhalm garniert eiskalt genießen.

*... aus der Rezept-Fibel Nr. 11 –
Kräuterwelt Absinth*

8er
Party-
Pack





FEINES MIT HONIG



KLARER HONIG KRÄUTER 32 % vol

Eine erlesene Kräutermischung und die feine Süße heimischen Bienenhonigs verleihen diesem feinen Likör den eigenwilligen Duft und Geschmack und machen ihn zu einer außergewöhnlichen Spezialität.

*In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich*



HONIG ENZIAN 35 % vol

Gelber Enzian aus der Alpenregion und reiner Bienenhonig machen diese Spezialität zu einem eigenwilligen Genuss. Kraftvoll und würzig im Geschmack mit einer angenehmen Bitternote im Abgang.

*In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich*



HONIG ZIRBE 35 % vol

Die Kombination handgepflückter Zirbenzapfen aus den Hochalpen und heimischen Bienenhonigs ergeben diesen außergewöhnlichen Schnaps, der mit einem herrlichen Duft und feinen, angenehm harzigen Noten am Gaumen überzeugt. Im Abgang besonders harmonisch und lang anhaltend.

*In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich*



HONIG MEISTERWURZ 35 % vol

Die Frische des Meisterwurz gepaart mit der Süße des Bienenhonigs ergibt eine unglaublich harmonische Schnapskomposition mit kühlender Minz- und feiner Zitrusnote.

*In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich*





FEINES MIT HONIG

Von
Bienen
versüßt



BÄRENFANG HONIG LIKÖR 38 % vol

Reiner Bienenhonig und ausgewählte Kräuter machen den Bärenfang zu einer besonders feinen Likörkomposition. Der Geschmack schmeichelt dem Gaumen und ist ein echter Genuss.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Bienenhonig –
das Gold der Natur

Adelige, Geistliche und Bürger Honigschnäpse rein zum Genuss. Zu den wohl bekanntesten Honigschnäpsen zählt der Bärenfang, welcher im 15. Jahrhundert entstand.

Für unsere Honigschnäpse und Liköre beziehen wir Bienenhonig von regionalen Anbietern, die eine hohe Qualität sicherstellen. Der behutsam eingesetzte Honig verleiht Spezialitäten wie Honig Zirbe oder Klarem Honig Kräuter nicht nur eine dezente Süße, er mildert auch sehr kräftige Würz- und Bitternoten. Außerdem hebt er einzelne Geschmacksnuancen hervor und verleiht dem Schnaps somit eine weitere Facette. Hierbei achten wir darauf, den Eigengeschmack des Destillats nicht zu überdecken.

Löwen
Rezept-
Tipp

HONEY ALE

Geben Sie Eiswürfel in einen Gin Tumbler und mischen Sie darin **4 cl Löwen Bärenfang** mit **2 cl Löwen Wood Gin** und spritzen dies mit Ginger Ale und einem Schuss Zitronensaft auf. Mit einer **Scheibe frischen Ingwer** und einer **Scheibe Zitrone** erhält der Honey Ale den extravaganteren Feinschliff.



NEU

WERMUT

WERMUT

17% vol con Ananassa e 0,75 l

Bergbrennerei
Löwen

veredelt mit Pfefferminne
destilliert aus reinen aromatischen
Kräutern & Früchten von Orange,
Limonette, Grapefruit &
Zitrusengras
www.bergbrennerei-loewen.at



WERMUT

17% vol

e 0,75 l

Frisch spritziger Weißwein und feinste Kräuter und Blüten, welche sorgsam in der Bergbrennerei destilliert werden, bilden die Grundlage für unseren Löwen Wermut. Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), das durch seine bitteren Aromen geschmacksgebend ist.

Wermut wird als Aperitif getrunken, pur und eisgekühlt, und ist Bestandteil vieler Cocktails.

Genießen Sie diese feine Löwen-Spezialität in zwei köstlichen Sorten:

Bianco

... verfeinert mit Meisterwurz- und Rosendestillat sowie einem Hauch von Pfefferminze, Holunderblüte und dezenter Zitrusnote.



HERBAL LIONS GIN:

Mischen Sie 4 cl Lömut Wermut Bianco mit 2 cl Löwen Dry Gin, 6 cl Ginger Ale oder Ginger Beer und einem Spritzer Zitronensaft in einem schönen Longdrinkglas. Aufgefüllt mit Eiswürfel und einer Scheibe Zitrone garniert ein kräuterfrischer Trinkgenuss!



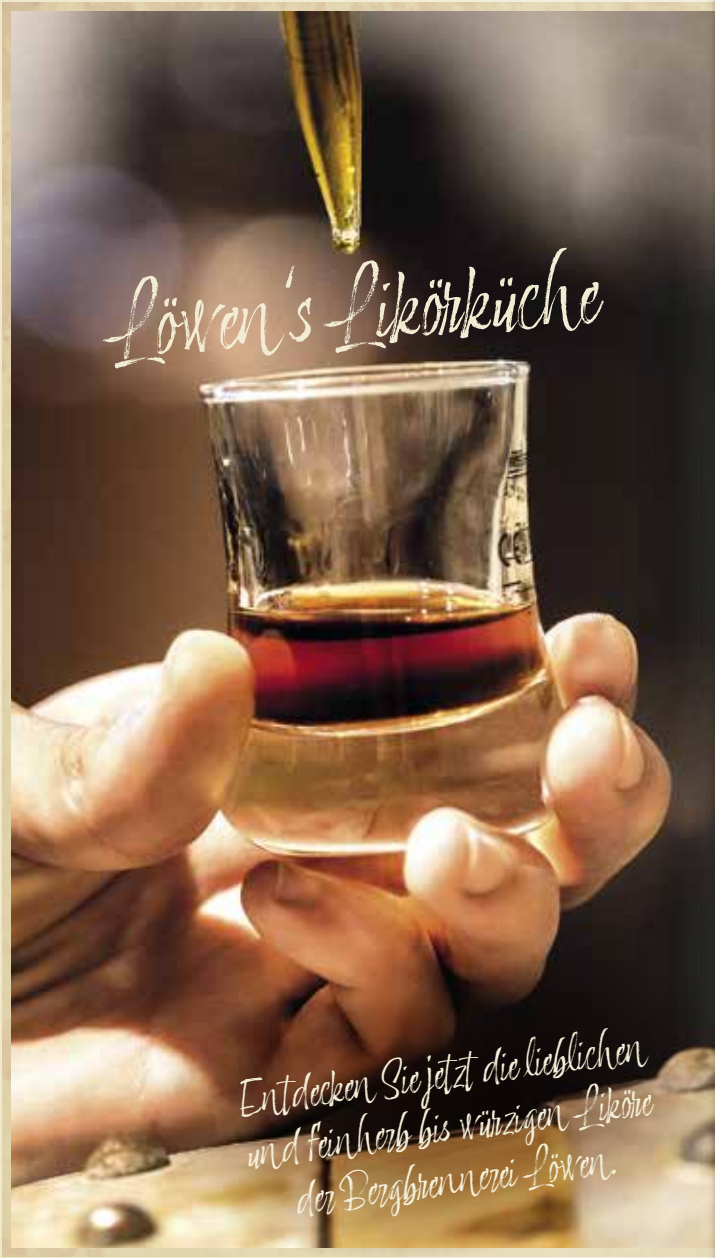
con Arancia

... veredelt mit Pfeffermindestillat sowie einem sommerlichen Hauch von Orange, Limette, Grapefruit & Zitronengras.



WERMUT SPRITZ:

Mischen Sie 6 cl Lömut Wermut con Arancia mit 6 cl Orangenlimonade und 6 cl Mineralwasser in einem schönen Glas auf viel Eiswürfel. Mit Orangen- und Zitronenscheibe sowie frischer Minze garniert servieren!

A close-up photograph of a hand holding a small, clear glass filled with a dark, amber-colored liquid. A glass dropper is positioned above the glass, with a single drop of the liquid falling into it. The background is dark and out of focus.

Löwen's Likörküche

Entdecken Sie jetzt die lieblichen
und feinherb bis würzigen Liköre
der Bergbrennerei Löwen.

In unserem Kräuterlager, der Schatzkammer des Löwen, befinden sich über 65 verschiedene getrocknete Kräuter, Wurzeln und Gewürze. Mit diesen intensiv duftenden Rohstoffen stellen wir nach altbewährten und eigenen Rezepten geschmackvolle Kräuterliköre her. Dafür setzen wir die ausgewählten Rohstoffe mit hochprozentigem Alkohol in großen Glasballons an.

Die Kräuter- und Gewürzansätze stehen in der warmen Tenne, bis der Geschmack vollständig in den Alkohol übergegangen ist. Anschließend seien wir die Pflanzenreste ab.

Je nach Rezept lagern wir die Ansätze mehrere Wochen bis Monate in unserem Löwen Keller. Dort reifen sie in großen Steingutgefäßen und Holzfässern, damit sich die Würz- und Geschmacksnoten voll entfalten können. Die gereiften Ansätze verfeinern wir anschließend mit weiteren hochwertigen Zutaten wie selbst gepresstem Fruchtsaft und edlem Destillat zu köstlichen Kräuter- und Fruchtlikören.

Die feinen Löwen Likörspezialitäten eignen sich hervorragend pur zum Genuss und auch für köstliche Desserts und süße Cocktails.



FEINER LIKÖRGENUSS



BERGWIESEN LIKÖR 22 % vol

Auf den unwegsamen Bergwiesen der Alpen wachsen besonders kräftige Kräuter und Gräser. Ihre Essenzen verleihen dem Bergwiesen Likör seinen natürlichen Geschmack. Er duftet wie eine Bergwiese in der Mittagssonne und ist mit einer feinen Süße angenehm im Abgang.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



INGWER LIKÖR 24 % vol

Die positiven Eigenschaften des Ingwers werden bereits seit Jahrtausenden geschätzt. Er verleiht diesem Likör seinen typischen Geschmack und eine angenehm frische und fruchtige Schärfe. Schmeckt nicht nur pur, sondern auch gespritzt im Prosecco auf Eis.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



HASELNUSS LIKÖR 25 % vol

Der Auszug sorgfältig getrockneter und anschließend gerösteter Haselnüsse macht diesen Likör besonders geschmackvoll. Der Nase schmeichelt er mit vollen, nussigen Aromen, während er am Gaumen mit zarten Nougatnoten überzeugt.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



AHORN LIKÖR 20 % vol

Der Sirup aus dem Saft des Bergahorns verleiht dem Likör einen mild-süßen und zugleich auch leicht herben Geschmack. Eine harmonische Komposition, die dem Gaumen schmeichelt und zart und leicht im Abgang ist.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



NEU

White



Gin-o-lade

DRY GIN-
LIKÖR

SCHOKOLADE

DRY GIN
QUALITY

GIN-O-LADE 25% vol:

Würziger Wacholder harmonisiert ausgezeichnet mit der feinen Süße zarter Schokolade. Als Basis dient beste regionale Vollmilch, die wir mit Löwen Dry Gin und Schokolade langsam zu einem cremigen Likör verrühren.

NEU

GIN-O-LADE WHITE 18% vol:

Löwen Dry Gin gepaart mit feinsten weißer Schokolade. Ein cremiger Genuss der Extraklasse.

Genießen Sie unsere **Gin-o-lade-Variationen** am besten pur auf einem Eiswürfel oder verfeinern damit Ihre Eisdesserts.

*Beide Variationen in der
0,35 Liter- und 0,7 Liter-Flasche
erhältlich!*



FEINER LIKÖRGENUSS



ZIRBEN LIKÖR 25 % vol

Der aromatische Likör verdankt seinen Geschmack den frischen Zirben-Zapfen aus den Alpen. Sie verleihen ihm zudem die charakteristische Farbe und das typische, leicht harzige Aroma. Durch die leichte Süße schmeckt der Zirben Likör besonders angenehm.



In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



KÜMMEI LIKÖR 30 % vol

Die vollständig getrockneten Samen der Kümmelpflanze werden in unserer Bergbrennerei sorgsam mazeriert und anschließend zu diesem geschmacklich kräftigen Likör verarbeitet. Die Aromen des Kümmels und die feine Süße ergänzen sich perfekt und ergeben ein harmonisches Ganzes.



In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



FEINER GEWÜRZ LIKÖR 30 % vol

Ausgewählte Gewürze wie Zimt, Sternanis, Kardamom und Nelken kommen in der Bergbrennerei besonders gern zum Einsatz und verleihen dem Feinen Gewürz Likör seinen besonderen winterlichen Geschmack.



In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



... von Nachbars Ziege

ZIEGEN SIG LIKÖR 16 % vol

Der Ziegen Sig Likör ist ein besonderer Likör, den wir mit zwei Bregenzerwälder Spezialitäten anrühren: süßem Sig, auch „Wälder Schokolade“ genannt, und frischer Ziegenmilch. Der außergewöhnliche Likör ist herrlich cremig und schmeckt nach feinem Karamell.



In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



BEERIGER LIKÖRGENUSS



HEIDELBEEREN LIKÖR 25 % vol

Heidelbeeren sind kostbar und schmecken herrlich. Den Saft dieser tiefblauen, edlen Früchte verarbeiten wir zu unserem beliebten Heidelbeeren Likör – wunderbar zart am Gaumen und angenehm erfrischend. Dieser ist sowohl pur und eisgekühlt als auch spritzig im Sekt oder auch erwärmt ein echter Genuss.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



PREISELBEEREN LIKÖR 25 % vol

Aus der Mischung des Safts und des Destillats vollfruchtiger Preiselbeeren entsteht dieser feine, herb-fruchtige Likör. Die dezente Säure der Beeren ergänzt sich optimal mit der angenehmen Süße und macht unseren Preiselbeeren Likör zu einem ausgewogenen Trinkerlebnis.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Löwen
Rezept-
Tipp

Feinste Fruchtigkeit
nach Löwen-Art

Die Beeren Liköre stellen wir aus dem Saft und Destillat der jeweiligen Frucht her. Der Saft wird aus vollreifen Beeren gepresst. Für das Destillat werden die Früchte eingemaischt und im bewährten Roh- und Feinbrandverfahren gebrannt. Anschließend lagern wir die Destillate zwei bis drei Jahre in Steingut, sodass sich der typische Beerengeschmack voll entfalten kann. Zu guter Letzt mischen wir das reife Beerendestillat mit frischem Beerensaft zu fruchtig süßen Likören.

Genießen Sie diese lieblichen Fruchtliköre – ob pur getrunken oder als Cocktailzutat.

BEEREN GINNY

2 cl Löwen Wood Gin mit
2 cl Löwen Preiselbeeren
Likör und 4 cl Bitter Lemon
mischen. In einem schönen Glas
auf einigen Eiswürfeln anrichten
und eiskalt genießen. Ein herrlicher Apéro,
leicht herb, mit erfrischender Note.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 09 – SimsalaGin!



Wohlschmeckende
Gewürze
kraftvoll veredelt

ALM GLÜHER ZIMTLIKÖR

30 % vol



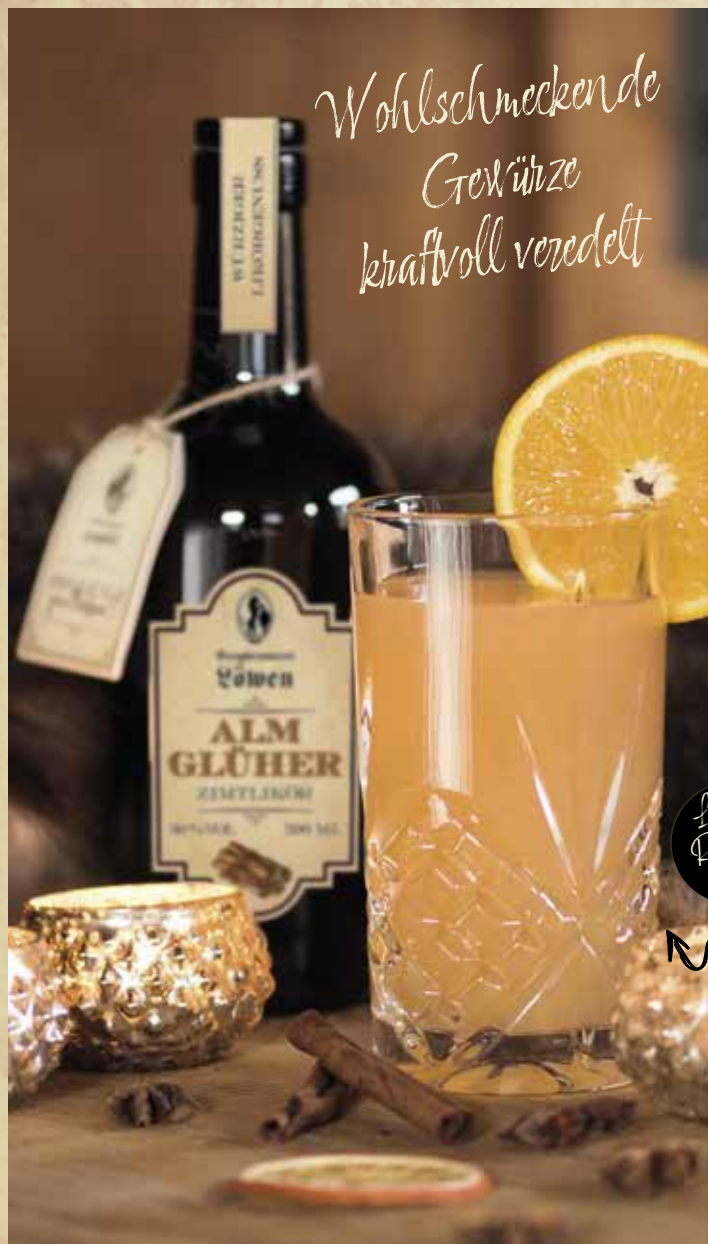
Ein Ansatz aus Cassia- und Ceylon-Zimt, gepaart mit feinsten Gewürzen wie Chili und Kardamom, wird in unserer Bergbrennerei zu dieser besonderen Likörkomposition verarbeitet. Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen, die wir kennen und wird aus der Rinde des immergrünen Zimtbaumes gewonnen. Der würzige, kräftige und angenehm scharfe Geschmack macht den Almglöher zu einem außergewöhnlichen Likörgenuss und zum idealen Begleiter in den kalten Wintermonaten.

In der 0,5-Liter-Flasche erhältlich

Löwen
Rezept-
Tipp

Apfel-Zimt- Punsch

25 cl Apfelsaft naturtrüb in
einem kleinen Topf erwärmen
und 4 cl **Löwen Almglöher Zimtlikör**
hinzufügen, in eine schöne Tasse füllen
und mit Zimtstangen und
Orangenscheiben garniert genießen.
Fein fruchtig für die kühle Jahreszeit.





Löwen

Absinth

Spirituose

51 % VOL

KULTIG . KREATIV . KRAFTVOLL

Eine hochprozentige Spirituose aus Wermut, Anis, Fenchel und weiteren Botanicals.

Wir mazerieren gehaltvolle Kräuter und destillieren daraus den original Löwen Absinth. Unsere Bergbrennerei erfüllt das Kultgetränk nun mit frischer, kreativer Kraft.

Löwen
Rezept-
Tipp

Absinthirinia



*Ein bis zwei **Limetten** waschen und in kleine Stücke schneiden. Diese mit 3 TL braunem **Rohrzucker**, ein paar **Minzblättern**, 1 cl **Limettensaft** und 2 cl **Bitter Lemon** in ein Cocktailglas geben und alles mithilfe eines Stößels ausdrücken, bis sich der Zucker auflöst. Anschließend das Glas mit **Crushed Ice** auffüllen und 4 cl **Löwen Absinth** zugeben. Gut umrühren und genießen.*



Erleben Sie selbst, wie die Harmonie milder und herber Kräuternoten den Gaumen betört und den Geist inspiriert.

In der
0,7-Liter-Flasche
erhältlich



LÖWEN ACCESSOIRES

*Für allerfeinsten
Löwen-Trinkgenuss*



Löwen Stamperl

*Das elegante Glas eignet sich
perfekt für den Genuss der fei-
nen Löwen Schnäpse und Liköre.*



Löwen Gin Tumbler

*Passend zur exklusiven Gin-Flasche
erhalten Sie auch den extravaganten,
mundgeblasenen Gin-Tumbler.
Dieser gibt dem Löwen Gin den
nötigen Raum zur optimalen Ent-
faltung.*

Löwen Cocktailrührstäbchen aus Holz mit Löwen Wappen

*Exklusive Cocktailrührstäbchen aus
Holz mit eingebranntem Löwen
Wappen – so genießt man stilgerecht
Löwen Cocktails. 100 Stück*



Löwen Cocktail-Glas

*Genießen Sie unsere
feinsten Löwen Cocktails
in unserem brandneuen
Cocktail-Glas.*



Neu!



Löwen 3er-Gin- Probiererset

*Ein kleines, feines Geschenkset
gefüllt mit Löwen Dry Gin, Wood
Gin & Green Gin à 0,04 Liter.*



Löwen Flachmann „Gipfelschnaps“

*Der perfekte Begleiter für Gipfelstürmer
in der klassischen und robusten Ausfüh-
rung aus Edelstahl,
Füllmenge: ca. 200 ml.
1 Stück ohne Füllung
1 Stück gefüllt mit Löwen Bergwiesen
Schnaps 40 % vol*



Bergbrennerei Löwen

Bergbrennerei & Gaststube Löwen

6883 Au-Rehmen 87 . Bregenzerwald / Österreich

Reservierung: +43 (0) 5515 25964 . Bestellung: +43 (0) 5515 25395

office@loewen-au.at

www.bergbrennerei-loewen.at

ÖFFNUNGSZEITEN GASTSTUBE

Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis 21.00 Uhr

Warme Küche von 11.30 bis 20.00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN BRENNEREILÄDELE

Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr

Ihre Wohlfühl-Brennerei

*Finden Sie uns
über Google Maps*

