GIN

Unsere beiden neuen Gins sind einfach „Illegal“ genial!

Würziger Wacholder trifft auf...

Illegal Gin „BANDIT“ 40%

...Bourbon Vanille aus Madagaskar

Illegal Gin „REBEL“ 40%

...Waldmeister + Zitrone + Rebellion

**„Es ist ein Brauch von alters her,
wer Sorgen hat, hat auch Likör“**

Dieses Zitat Wilhelm Buschs war sicher nicht der Anlass, als unser Vorfahre Carl Sack seine ersten Versuche mit der Herstellung von Likören unternahm. Vielmehr waren es die herrlichen Waldbeeren und Bitterkräuter, die im Fichtelgebirge zuhause sind.

1864 begann Carl Sack in seiner „Specerey-Waaren-Handlung“ mit der Herstellung von Likören aus denWaldbeeren und Bitterkräutern des Fichtelgebirges.Unser erstes Produkt war ein Heidelbeer-Likör. Im Laufe der Generationen kamen immer mehr Spirituosen dazu.

Wir laden Sie herzlich zu einem Besuch unserer kleinen Destille und unserem neuen Verkaufsladen ein: Probieren und beurteilen Sie unsere Produkte!

Unsere Schnäpse müssen nicht bei Gefriertemperatur genossen werden, sie entfalten ihren guten Geschmack am besten bei Zimmertemperatur.

Von unseren Rezepturen verraten wir nur so viel: Ihr Geheimnis ist die Tradition von über 155 Jahren, in denen jede Generation mit ihrem Wissen zur Verbesserung beitrug. So sind fein abgestimmte, harmonische und zugleich reine Spirituosen entstanden, die ihresgleichen suchen.

Fremde Essenzen, künstliche Aromen, synthetische Farbstoffe oder jegliche chemischen Zusatzstoffe lehnen wir ab. Wir vertrauen auf natürliche Rohstoffe und unser handwerkliches Können.

Sack´s Destille
seit 1864
Feines aus dem Fichtelgebirge

SACK´S DESTILLE

Inhaber Marcel Völkel

Kichenlamitzer Str. 12
95163 Weißenstadt

Tel.: 09253/954809
Fax: 09253/954808

Mail: info@sacks-destille.de
Website: www.sacks-destille.de

Verkauf: Mo - Fr: 10:00 - 16:00 Uhr
Sa: 10:00 - 14:00 Uhr

Die Fruchtigen

Fichtelgebirgs-Heidelbeerlikör 35% vol.

Heidelbeeren (Vaccinium myrtillus) kommen in den weiten Moorlandschaften des Fichtelgebirges häufig vor; langsam erlangen sie ihre Süße. Nur wir kennen die Kräuter aus dem Moor, die das feine Bouquet der Beeren abrunden. Probieren Sie ihn doch auch mal in Sekt oder auf Eis!

Fichtelgebirgs-Brombeer 35% vol.

Die Brombeere (Rubus fruticosus) gedeiht in lichten Wäldern. Ihre schwarzen Beeren reifen mit dem Ausklang des Spätsommers. Leichte Kräuterauszüge und viel Frucht harmonisieren in diesem edlen Tropfen.

Fichtelgebirgs-Kümmel 38% vol.

Kümmel (Carum carvi) wird an den Südhängen des Fichtelgebirges kultiviert und erreicht hier ein sehr intensives Aroma. Unser nach traditioneller Überlieferung mehrfach destilliertes Kümmeldestillat erfreut sich sehr großer Beliebtheit.

Fichtelgebirgs-Bio-Kümmel kbA 38%

Wir haben unser uraltes Original-Kümmelrezept mit neuem Schwung aus kontrolliert biologischem Anbau aufgesetzt: ein unvergleichlicher Kümmelgenuss, den Sie so noch nie erlebt haben!

Die Bitter

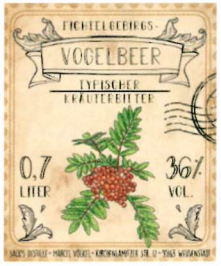
Fichtelgold 44% vol.

Unser Spitzenprodukt aus 32 typischen Kräutern des Fichtelgebirges. Die goldfarbene Arnika (Arnica montana) ist ein wertvoller Bestandteil dieses Kräuterbitters. Arnika wächst nur in Hochlagen und bevorzugt kalkarme Böden. Die im rauen Klima des Gebirges langsam herangereiften Kräuter zeichnen sich durch intensive Duft- und Würzstoffe aus.

Fichtelgebirgs-Kräuterlikör 34% vol.

Eine Komposition von auserlesenen Aroma- und Bitterkräutern - wie Engelwurz (Angelica archangelica)– vereint sich zu der kräftigen Würze dieses Magenbitters. Neben Destillaten verwenden wir bei diesem Likör u.a. direkte Pflanzenextrakte, die viel Gerb- und Bitterstoffe enthalten und so auch die dunkle Farbe ergeben.

Fichtelgebirgs-Vogelbeer 36% vol.



Der Charakterbaum des Fichtelgebirges ist die Eberesche (Sorbus aucuparia) oder der Vogelbeerbaum. Leuchtend rot präsentiert er im Spätsommer seine reifen Beeren. Das wenig süße, leicht bittere Aroma der Vogelbeere in harmonischer Verbindung mit unseren feinen Kräuterrektifikaten gibt dieser Spirituose ihre sehr spezielle und unverwechselbare Note.

Die Geiste

Fichtelgebirgs-Bärwurzgeist 50% vol.

Nicht die Wurzel, sondern die Früchte verwenden wir bei diesem Geist: So tragen wir zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Pflanze und zum Erhalt von Naturlandschaften bei. Wir sammeln Bärwurz (Meum athamanticum) auf den Magerböden des hohen Fichtelgebirges. Ein weicher Hochgeistiger!

Fichtelgebirgs-Berggeist 50% vol.

Neben der Pflaume (Prunus domestica) gedeihen nur wenige Obstsorten im Mittelgebirge. Die haben wir sorgfältig ausgewählt und sie als Geiste verarbeitet.

Fichtelgebirgs-Wacholder 40% vol.

Wacholder (Juniperus communis) kann nur in den klimatisch milderen Randlagen des Gebirges überleben. Unser spezielles Wacholderrektifikat verleiht diesem Klaren seine würzige Milde. Probieren Sie ihn und ertasten Sie auch die Gewürze, die den Wacholder abrunden. Er gehört als Begleiter zu Wildbraten und Sauerkraut auch in die Küche!

Siebenquellgeist 40% vol.

Birnen (Pyrus communis) wachsen im Fichtelgebirge nur in tiefen Tälern, wo sie von den rauen Winden geschützt langsam reifen und so ihr unvergleichliches Fruchtaroma entwickeln können. Auf einer der größten Streuobstwiesen Bayerns gedeiht diese Williams Christ Birne, wo sie kurz vor der Reife geerntet wird. Entwickelt in enger Kooperation mit dem Siebenquell Gesundzeitresort in Weißenstadt.