

Mosterei und Brennerei Kobelt + Co., Marbach

Bereits in der vierten Generation werden in der kleinen Mosterei im St.Galler Rheintal neben feinem Süssmost und Saft auch Destillate hergestellt. Mittlerweile umfasst das Sortiment über 20 verschiedene Edelbrände die in limitierter Auflage mit viel Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt werden. Neben den traditionellen Tropfen finden Sie Sorten aus selten gewordenen Schweizer Apfelsorten, die preisgekrönten Vieux-Klassiker aus Aprikosen, Birnen oder Zwetschgen sowie edle Traubentresterbrände. Zu den neuesten Kobelt Kreationen zählen die drei Spirits Whiskey, Gin und Rum.

Die Früchte ihrer Arbeit erntet die Familie Kobelt an der Ostschweizer Edelbrand Degustation. Dort werden die mundigen Destillate regelmässig mit Diplomen und Kategoriensiegen belohnt.

Die Tage der offenen Tür haben bei Kobelt's eine lange Tradition. Beim Besuch in Marbach lernt der Gast das Moster- und Brennerhandwerk hautnah kennen. Im einen Brennshafen werden regionale Traubentrester gebrannt, im anderen garen die begehrten Treberwürste. Im neu renovierten Laden präsentieren sich die hausgemachten Edelbrände und Liköre und im angrenzenden Degustationskeller können zwischen alten Mauern in tollem Ambiente die verschiedenen Wässerchen und Moste probiert werden. An den geführten Betriebsrundgängen bekommen die Besucher zudem Ihre brennenden Fragen aus erster Hand beantwortet.





| | |
|-----------------|---|
| Öffnungszeiten: | Freitag, 1. Dezember 2017, 18.00 bis 22.00 Uhr Samstag, 2. Dezember 2017, 11.00 bis 22.00 Uhr Sonntag, 3. Dezember 2017, 11.00 bis 17.00 Uhr |
| Aktivitäten: | Besichtigung der Mosterei und Brennerei, Gastronomiebetrieb mit Treberwürsten, Schaubrennen |
| Kontakt: | Mosterei und Brennerei Kobelt + Co. Ruedi & Karen Kobelt Staatstrasse 21, 9437 Marbach Tel 071 777 12 20 info@mostereikobelt.ch www.mostereikobelt.ch |
| Lohnbrenner: | ja |
| Spezialitäten: | Vieille Prune, Vieille Poire, Williams, Whiskey, Rum |