



Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum Mosterei Möhl AG

Edelbrände, hergestellt aus auserlesenen Früchten aus der Region sind eine alte Familientradition der Mosterei Möhl.

In unserem neu eröffneten Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum lassen wir diese Tradition wieder neu aufleben. Wie erfolgt die Herstellung, welches sind die Destillationsgrundlagen und worin besteht das Geheimnis feinsten Edelbrände? Unser Brennmeister, Sepp Popp, führt Sie hier bei uns in einzigartigem Ambiente durch die Welt der Obstbrand-Herstellung.



Erleben und degustieren: Im neuen Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum warten feinste Möhl-Edelbrände und unsere hauseigenen Gin-Kreationen auf Sie.

Öffnungszeiten:	Samstag 10. November 2018, 10.00 bis 16.00
Aktivitäten:	Betriebsbesichtigung inkl. Degustation und Eintritt ins Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum. - Führung 10:30 Uhr - Führung 12:00 Uhr - Führung 14:00 Uhr (Anmeldung unter besucher@moehl.ch erforderlich, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.) Aufzeigen der Destillationsgrundlagen durch Keller- und Brennmeister Sepp Popp, inkl. Degustation diverser Obstbrände sowie hauseigener Gin-Proben.
Kontakt:	Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum Mosterei Möhl AG Paolo Spagnolo St. Gallerstrasse 209, 9320 Arbon Tel 071 447 40 66 paolo.spagnolo@moehl.ch www.moehl.ch
Lohnbrenner:	Nein
Spezialitäten:	Golden, Williams, Kirsch, Chrüter, Pflümli, Zwetschge, Kernobst, Gin