

Orator AG

Handwerk – Natur pur – Zeit. Sonst nichts.

Voller Leidenschaft für puren Geschmack destillieren wir für Ihren Genuss das Beste der Natur zu edlen und exklusiven Spirituosen.

Wir bilden mit der Natur ein Team. Nur so kann Gutes erzeugt werden, mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen aus nachhaltiger Biolandwirtschaft und mit Wildkräutern/-gewürzen. Das Beste ist gerade gut genug.

Wo immer möglich, verarbeiten wir regionale Produkte in streng handwerklicher Produktion - ohne Zugabe von Chemie oder künstlichen Aromen - zu Destillaten für authentischen, sortentypischen Genuss auf höchstem Niveau. Wir verzichten aufs Filtern. Haben nicht auch Sie das Aroma lieber in der Flasche anstatt im Filterkuchen?

Das benötigt Geduld. Zeit nehmen wir uns jedoch immer gerne, wenn es dann besser schmeckt. So erzeugen wir z.B. unseren Gin, indem jedes Botanical (Gewürz) gesondert mazeriert und destilliert wird. Die einzelnen Geiste werden dann nach Rezept zu Gin geblendet.



Obwohl wir erst seit September 2016 destillieren, wurden unsere Produkte bereits vielfach ausgezeichnet. Bei der DistiSuisse 2017/18 wurde unser Gin Classic mit GOLD prämiert und ausserdem als höchstbewerteter Gin der Schweiz **Kategoriesieger**. Unser Bio Himbeergeist erhielt ebenfalls GOLD.

Beim Swiss Spirits Award 2018 wurde unser Bio Himbeergeist zur **besten Spirituose der Schweiz** erkoren, gleichfalls zur besten BIO Spirituose und zum besten Obstbrand der Schweiz.

Alle unsere 3 Gins, unser Bio Orangenblütengeist, unser Kubebenpfeffer - Geist sowie unser Marc (Grappa) Pinot Noir erhielten ebenfalls Auszeichnungen

Beim Swiss Spirits Award 2018 wurden wir zusätzlich NEWCOMER des Jahres.

Tauchen Sie ein. Machen Sie mit. Lassen Sie sich inspirieren und verzaubern. Unsere stilvoll renovierte historische Textilfabrik (Eskimo) bietet Ihnen ein einzigartiges Ambiente für Events, Verkostungen, Seminare und Eigenerfahrung im Destillierprozess. Besuchen Sie uns. Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft. Wir verwöhnen Sie gerne.

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



| | |
|-----------------|---|
| Öffnungszeiten: | Samstag 10. November 2018, 11.00 bis 18.00 |
| Aktivitäten | Betriebsführung, Shop, Schaubrennen, Schnüffelbar, regionale Wurstspezialitäten auf dem Grill, |
| Kontakt: | Orator AG - Destillerie für edle Spirituosen und feine Anlässe Christian Orator Dättlikonerstrasse 5 / Gebäude 9, 8422 Pfungen Tel 052 301 05 68 christian@orator.ch www.orator.ch |
| Lohnbrenner: | nein |
| Spezialitäten: | 3 Gins, Rum (einer der ganz wenigen wirklich in der CH hergestellten), Obstbrände, diverse Pfeffer- und Chiligeiste, Himbeergeist und -brand, Bergamottengeist und verschiedene Marcs (Grappas). |