



Edle Destillate und feinste Liköre

Leidenschaft, Innovation, und Heimatverbundenheit. – Aus diesen Attributen und unseren ausgereiften und aromatischen Früchten besonderer, alter Obstsorten aus eigenem Streuobstanbau entspringen bei uns auf dem Bellerhof Destillate feinsten Qualität. Regelmäßige Auszeichnungen bei Prämierungen des Kleinbrennerverbandes bestätigen das hohe Qualitätsniveau unserer Destillate.

Ein garantiert unverwechselbares Aroma und beste Qualität Selbstverständlich sind alle unsere edlen Brände 100% reinste Destillate. Geschaffen aus handverlesenen, vollreifen Früchten heimischer Streuobstwiesen. Aromaschonend vergoren und nach dem klassischen Verfahren mit dem Feinbrandgerät ganz nach der alten, traditionellen Art in unserer Kupferbrennblase destilliert. Ein ganz besonderer Genuss!

Der Bellerhof im malerischen Owen ist nicht nur Heimat edler Destillate, sondern auch die Heimat glücklicher Pferde.

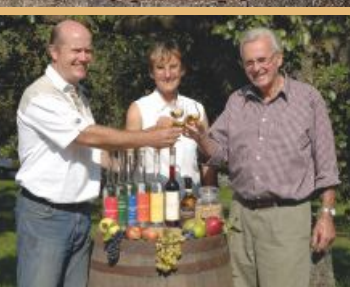
Als FN-geprüfter Pensionspferdebetrieb können Sie bei uns mit Ihrem geliebten Vierbeiner die Seele in wunderschöner Landschaft getrost baumeln lassen – um alles andere kümmern wir uns. Alle bei uns eingestellten Pferde werden in Vollpension ver- und umsorgt. Das hochwertige Grundfutter stammt von den kräuterreichen, nachhaltig bewirtschafteten Hängen des Albraufs rund um den Hof und wird bei uns noch selbst erzeugt. Selbstverständlich werden alle Pferde von uns auf Wunsch täglich von Frühjahr bis in den Herbst auf unsere großzügigen, arrondierten Weiden gebracht. Im Winter steht für die Pferde ein Auslauf beziehungsweise Winterweiden zur Verfügung.

Sie möchten gerne bei uns Urlaub machen? Ganz egal ob mit oder ohne eigenes Pferd, auf Schusters Rappen, mit dem Stahlross oder Drahtesel – Sie sind in unserer komfortablen, neuen Wander(reiter)unterkunft als Gäste stets willkommen!

Danne's Schwäbischer Whisky vom Bellerhof

Thomas und Susanne Dannenmann
Berghof 1a | 73277 Owen/Teck
Telefon 07021/51892

info@hedrich.de | Werbeagentur



T&S Danne's

Schwäbischer Whisky
vom Bellerhof



Besuchen Sie unsere Internetseite und unseren Online-Shop
www.brennerei-bellerhof.com

Exklusive Whisky-Produktion
und edle Destillate aus Owen/Teck



Über uns, unsere Heimat und Tradition

Der Bellerhof befindet sich auf halber Strecke zwischen dem beschaulichen Städtchen Owen (Auen) und dem Thermalbad Beuren am Fuße der „Baßgeige“, einem Bergzug der Schwäbischen Alb. Schon von weitem fällt der Blick auf eine lange, schnurgerade Reihe von hoch gewachsenen Pappeln, die auf den Hof zu zeigen scheint. Elfriede und Fritz Beller, die Eltern von Susanne, erbauten den Hof 1957/58. Daher auch der Name des Hofes „**Bellerhof**“.

Auf dem ehemaligen Milchviehbetrieb mit Brennerei betreiben heute Susanne und Thomas Dannenmann eine Pferdepony mit Reitschule für Erwachsene und als Besonderheit die Spezialitätenbrennerei.

Die Geschichte der Brennerei geht zurück bis ins Jahr 1925, als Susannes Großvater August Beller erstmals Obst von den eigenen Streuobstwiesen und das Getreide seiner eigenen Äcker destillierte.

Die Tradition des Brennens wurde von Susannes Vater Fritz übernommen. Ein Ausflug nach Schottland im Jahr 1989 brachte den Stein der Whiskyproduktion ins Rollen. Der Kornbrand war vorhanden, es musste nur noch ein Eichenfass her. Gedacht getan. Dieses Experiment führte dazu, dass vor über zwei Jahrzehnten der erste schwäbische Whisky vom Bellerhof entstanden ist.

In der Zwischenzeit hat Thomas seine Ideen in der Produktion sowie im Fassmanagement umgesetzt. So hat sich der „Bellerhof-Whisky“ durch seine lange Tradition zu „**Danne's Schwäbischer Whisky vom Bellerhof Single Grain**“ weiterentwickelt.

Die Danne's Whisky-Familie hat seit November 2012 Zuwachs in Form eines 5-jährigen Single Malt bekommen, dem „**Danne's Schwäbischer Whisky vom Bellerhof Single Malt**.“

Schwäbischer Whisky – unsere Leidenschaft!

Es war von Anfang an die Liebe zum flüssigen Gold, die Thomas Dannenmann dazu antrieb am Fuße der Schwäbischen Alb einen ganz besonderen Whisky mit einem unnachahmlich facettenreichen Aroma zu erzeugen. Die lange Zeit, die der Whisky benötigt um in Ruhe heranzureifen, verbringt er in verschiedenen, speziell aufbereiteten Holzfässern im alten Keller des Hofes.

**Denn Whisky ist für uns nicht nur einfach eine Spirituose.
Whisky ist für uns Mythos und gelebte Brennkultur.**



Noch heute besteht die Maische für Danne's Single Grain aus den traditionellen Grundzutaten Roggen, Weizen und Gerstenmalz von Äckern aus der Region. Die Maische von Danne's Single Malt hingegen besteht rein aus gemalzter Gerste. Das genaue Mischungsverhältnis und die unterschiedlichen Lagerzeiten in den Fässern aus Deutscher Eiche, amerikanischer Weißbeiche, Bourbonfässern sowie Barrique- und Sherryfässern, die den Danne's-Whiskys vom Bellerhof ihre besondere Note verleihen, sind das wohlgehütete Geheimnis des Bellerhof-Brennmeisters Thomas Dannenmann. Und dass der Danne's heute nicht nur den Schwaben mundet, sondern es durchaus mit den klassischen Schotten aufnehmen kann, zeigt die ausgezeichnete Bewertung 2010 für Danne's Single Grain in der legendären Whisky-Bible von Jim Murray mit sehr guten 88 Punkten.

Was unsere Whisky's so besonders macht?

Ganz einfach! Beste Zutaten, Erfahrung, Liebe zum Detail, stetig auf der Suche das Beste noch besser zu machen und die nötige Zeit und Ruhe, die unser Whisky zum Reifen benötigt. Nur so wird unser Destillat zum einzigartigen und vollendeten Whisky-Genuss. Dies schätzen nicht nur unsere vielen zufriedenen Kunden und Whisky-Kenner sondern bestätigt auch die Auszeichnung von Jim Murray.



Prämierte Qualität
Bewertung in der legendären Whisky-Bible von Jim Murray:
Sehr gut bis exzellent!

Danne's Single Grain

Zutaten:	Weizen, Roggen, Gerstenmalz
Fasslagerung:	8 Jahre (Finish im Sherry-Fass)
Fastyp:	Deutsche Eiche, amerik. Weißbeiche, Bourbon- und Sherry-Fässer.
Alkohol:	ca. 51% Vol. Fassstärke, 43% Vol. Flaschenstärke



Danne's Single Malt

Zutaten:	Gerstenmalz aus drei verschiedenen Malzstufen
Fasslagerung:	5 Jahre
Fastyp:	Deutsche Eiche und Bourbon-Fässer.
Alkohol:	ca. 54% Vol. Fassstärke, 43% Vol. Flaschenstärke
Brennmeister:	Thomas Dannenmann, Owen
Brennereibetrieb:	seit 1925

