



EDLE DESTILLATE UND FEINSTE LIKÖRE

Leidenschaft, Innovation, Heimatverbundenheit, Sinn für echten Genuss, abseits des Mainstreams – Diese Attribute in Verbindung mit besonders aromatischen Obstsorten aus eigenem Anbau ergeben am Ende einzigartige Destillate allerfeinster Qualität.

Ob Obstdestillat, Likör oder facettenreiche Whiskys, allen gemeinsam ist höchste Qualität, die auch immer wieder durch Auszeichnungen bei Prämierungen des Kleinbrennerverbandes bestätigt wird, aber vor allem durch unsere treue Kundschaft.

Ein garantiert unverwechselbares Aroma und beste Qualität sind unser Markenzeichen!

Selbstverständlich sind alle unsere edlen Brände zu einhundert Prozent reinste Destillate. Geschaffen aus handverlesenen, vollreifen Früchten unserer eigenen und landschaftstypischen Streuobstwiesen. Aromaschonend vergoren und nach dem klassischen Verfahren mit dem Feinbrandgerät in unserer Kupferbrennblase destilliert.

Ein ganz besonderer Genuss! Lassen auch Sie sich überzeugen! Unser Hofladen hat täglich geöffnet. Gerne senden wir Ihnen unsere Produkte auch zu, die sie einfach im Online-Shop bestellen können. Oder Sie buchen eines unserer Tastings, Events oder Seminare?

Für Gäste mit weiterer Anreise bieten wir zudem schöne Übernachtungsmöglichkeiten direkt bei uns auf dem Bellerhof in familiärer Atmosphäre. Wir freuen uns auf Sie!

SEIT
1990

T&S
Danne's
SCHWÄBISCHER WHISKY
VOM BELLERHOF



JAHREZHNTELANGE, HOCHPRÄMIERTE
WHISKY-TRADITION AUS OWEN/TECK



BELLERHOF BRENNEREI
THOMAS UND SUSANNE DANNENMANN
BERGHOF 1A
73277 OWEN/TECK
TEL. 07021 51892
WWW.DANNES.DE



SEIT
1990

T&S
Danne's
SCHWÄBISCHER WHISKY
VOM BELLERHOF



Bellerhof
JAHREZHNTELANGE, HOCHPRÄMIERTE
WHISKY-TRADITION AUS OWEN/TECK
WWW.DANNES.DE



WIR, UNSERE HEIMAT UND TRADITION

Der Bellerhof befindet sich auf halber Strecke zwischen dem beschaulichen Städtchen Owen (ausgesprochen „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 hochgewachsenen Pappeln, die direkt auf den Hof zu zeigen scheint. Elfriede und Fritz Beller, die Eltern von Susanne, erbauten den Hof im Außenbereich 1957/58. Daher rührt auch der Name des idyllisch gelegenen Hofes „Bellerhof“.

Aus dem ehemaligen Milchviehbetrieb mit angeschlossener Brennerei wurde in der zweiten Generation ein Pferdepensionsbetrieb mit Ferienwohnung und eine Spezialitätenbrennerei unter der Leitung von Susanne und Thomas Dannenmann.

Die Geschichte der Brennerei geht zurück bis ins Jahr 1925, als Susannes Großvater August Beller erstmals Obst der eigenen Streuobstwiesen und Getreide der eigenen Äcker destillierte. Ein Schottlandaufenthalt von Fritz Beller 1989 ließ die Idee der schwäbischen Whiskyproduktion entstehen. Kornbrand war zur Genüge vorhanden, es bedurfte also nur noch eines Eichenfasses, um auch auf dem Bellerhof Whisky zu erzeugen. Dieses anfängliche Experiment vor über zwei Jahrzehnten war die Geburtsstunde des schwäbischen Whiskys vom Bellerhof.

Thomas Dannenmann verfeinerte die Produktion und setzt auf ein ausgeklügeltes Fassmanagement. So hat sich der ursprüngliche „Bellerhof-Whisky“ zur Marke „Danne's Schwäbischer Whisky vom Bellerhof“ mit verschiedenen Malts, Grains und vielen Sonderabfüllungen weiterentwickelt.

UNSER TYPISCH SCHWÄBISCHER WHISKY

Von Anfang an war es Liebe und Leidenschaft für das flüssige Gold, die Thomas Dannenmann dazu antrieb am Fuße der Schwäbischen Alb einen ganz besonderen Whisky zu destillieren. Whisky ist für Thomas Dannenmann nicht einfach nur eine Spirituose, sondern Mythos und gelebte Brennkultur zugleich. Die lange Reifezeit, die der Whisky benötigt, um in Ruhe sein facettenreiches Bouquet auszubauen, verbringt er in unterschiedlichen, speziell aufbereiteten Holzfässern stillecht im alten Keller des Gehöfts.

Die Maische für Danne's Single Grain, dem in schwäbischer Mundart bezeichneten „Woiza ond Rogga“, besteht aus den traditionellen Grundzutaten Roggen, Weizen und Gerstenmalz aus der Region.

Die Maische von Danne's Single Malt, dem „Gärschda-Malz“, besteht ausschließlich aus gemälzter Gerste. Das Mischungsverhältnis und die unterschiedlichen Reifezeiten in den Deutsche-Eiche-Fässern sowie den ehemaligen Bourbon-, Portwein-, Sherry- und Brandy-Fässern, die dem Whisky vom Bellerhof seine besondere Note verleihen, sind ein wohlgehetetes Geheimnis.



Und dass dieser Whisky nicht nur den Schwaben mundet, sondern es durchaus mit den klassischen Schotten aufnehmen kann, zeigte bereits 2010 die ausgezeichnete Bewertung für Danne's Single Grain in der legendären Whisky-Bible von Jim Murray mit sehr guten 88 Punkten und der Einstufung in die Kategorie: „sehr gut bis exzellent“.

DER GESCHMACK DES BESONDEREN

Wir werden oft gefragt, was denn gerade unseren Whisky so besonders macht. Ganz einfach! Neben unserer traditionell sorgfältigen Destillation und unserem perfekten Fassmanagement legen wir viel Wert auf beste regionale Zutaten. Darüber hinaus verfügen wir über die notwendige Geduld, Leidenschaft und Liebe zum Detail, um dem Whisky seine notwendige Reifezeit zu gönnen. Wir sind bestrebt, das Beste noch besser zu machen. Nur so reifen unsere Whiskys zu dem einzigartigen und vollendeten Geschmackserlebnis heran. Dieses Geschmacks-erlebnis schätzen unsere Kunden, als auch herausragende Whisky-Kenner, wie zum Beispiel Jim Murray.



Dieser fünf Jahre in drei unterschiedlichen Fassarten gereifte Whisky aus Gerstenmalz besticht durch den überraschenden Wandel von frischer Fruchtigkeit zu intensiver Malz-Note und eine reiche Aromen- und Nuancenvielfalt, die von Aprikose, Zitronengras, Vanille und Müsli bis hin zu Karamellmalz reicht.



Dieser acht Jahre in vier unterschiedlichen Fassarten gereifte Whisky aus Roggen und Weizen beeindruckt durch seine einzigartige Aromenvielfalt. Sie reicht von dunklen Beeren, Vanille, dunkler Schokolade, Karamell über Honig bis hin zu Malz.

Probieren Sie auch unsere Sonderabfüllungen. Mehr dazu im Internet unter: www.dannes.de