

G O L L E S

MANUFATUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG



# PRESSE INFORMATION

EDLER BRAND



# INHALT

STARKE WERTE

**05**

**KLARE  
EDELBRÄNDE**  
im Glasballon

**08**

**FASSGELAGERTE  
EDELBRÄNDE**  
im Eichenfass

**10**

**XA EDELBRÄNDE**  
„extra alt“

**12**

**BITTER  
& LIKÖRE**

# EDLE BRÄNDE

STARKE WERTE

Seit 1979 findet nur das beste, sauberste und reifste Obst den Weg in unsere Brennessel. Frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma- oder Farbstoffen destillieren wir nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren in wertvollen Kupferkesseln.

Von Juli bis November wird in unserer Brennerei auf Hochtouren gearbeitet, denn das frische, vollreife Obst muss schnellstmöglich weiterverarbeitet werden, damit die Qualität erhalten bleibt. Erst einmal gewaschen und aussortiert, kann es gemischt und von Rispen, Dolden oder Steinen befreit werden. Für den nächsten Schritt werden die zerkleinerten Früchte zur Gärung, bei 17 – 19 °C, in große Edelstahltanks befördert. Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in ein bis zwei Wochen in Alkohol um. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird die Maische in Kupferkesseln zuerst zum Rau- und danach zum Feinbrand destilliert.





# DIE KLAREN

2 JAHRE IM GLASBALLON

Im Glasballon gönnen wir den Bränden die Ruhe und Zeit, die sie brauchen um zu wahren Quintessenzen heranzureifen. Im Edelstahl oder Glasballons für 2-3 Jahre gelagert, behalten die klaren Brände ihr einzigartiges, fruchtiges Aroma.

## SAUBIRNE | DIE 43% VOL.

Früher auf Grund des hohen Gehalts an Bitterstoffen meist nur als Futter für die Schweine verwendet, fand diese alte Vorarlberger Birnensorte als Subira schon vor Jahren den Weg ins Edelbrandglas. In unseren eigenen Obstgärten kultiviert, ist sie ein Paradebeispiel für einen lebendigen, fruchtigen Birnenbrand mit eleganter Aromatik. **Fazit: Saugut.**

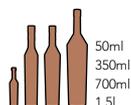


## QUITTE | DIE 43% VOL.

Die Quitte im Kleiderschrank war das Parfum der armen Leute. Die ätherischen Öle in der Schale der Frucht betören mit feinen Honignoten und dem Duft reifer Zitrusfrüchte. Auch im Schnapsglas verführt sie mit ihrem unglaublich breiten Aromen- und Geschmacksspektrum. Frisch-fruchtig, herb-würzig, vollreif und vollmundig – eine Quitte, bitte.



### SORTIMENT



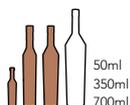
### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



## HIRSCHBIRNE | DIE 43% VOL.

### Hiascht: Herbst, Jahreszeit

Kein majestätischer Waldbewohner, sondern vielmehr unsere liebste Jahreszeit ist Namensgeber für diesen typischen Fruchtbrand. Kräftige Wiesenaromen gepaart mit erdigen Fruchttönen machen diese steirische Mostbirne zu einem idealen Rohstoff für heimische Edelbrenner. Vor allem im Pöllauer Tal erfreut sich diese traditionsreiche Birnensorte noch bis heute großer Beliebtheit.

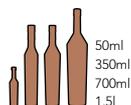


## WILLIAMS | DIE 43% VOL.

Es hat schon einen Grund, warum beinahe kein Edelbrenner auf die Verarbeitung der Williams-Christbirne verzichten möchte. Sie bezaubert schon am Baum mit ihrer saftigen Süße und überzeugt im Destillat mit ihrer vollmundigen Fruchtigkeit. Wie kaum eine andere Obstsorte schafft es die vollreife Williams, ihren umglaublichen Fruchtgenuss in klarer und deutlicher Form direkt ins Edelbrandglas zu transportieren.



### SORTIMENT



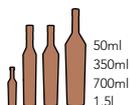
### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE

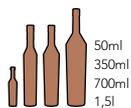


## MASCHANSKER | DER 43% VOL.

In der Steiermark war er der Apfel der Nachkriegszeit. Jeder Bauernhof hatte zumindest ein, zwei Bäume auf den eigenen Streuobstwiesen ausgepflanzt. Heute wird er von großen Handelsketten leider als optisch nicht supermarktauglich angesehen und verschwand in den letzten Jahrzehnten immer weiter aus dem Fokus der Obstbauern. Für uns umso mehr ein Grund, diese traditionsreiche Sorte wieder in den eigenen Gärten zu kultivieren und zu einem herrlich milden, aromatischen Fruchtbrand zu veredeln.



### Sortiment



### Erntezeit



### Ausbeute



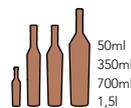
14 kg  
für 1 Liter

## MARILLE | DIE 43% VOL.

Weiche Rundungen, rote Wangen, ein betörender Duft und ein besonders fruchtiger Geschmack sind ihr Markenzeichen. Die Sorte „Ungarische Beste“, auch bekannt als „Wachauer Marille“ oder „Klosterneuburger Marille“, liefert die Grundlage für diesen einzigartigen Edelbrand. Wie kaum ein anderes Destillat schmeichelt sie Nase und Gaumen und überzeugt mit ihrer typischen Fruchtnote und ihrem vollmundigen Aroma.



### Sortiment



### Erntezeit



### Ausbeute



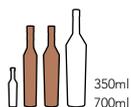
15 kg  
für 1 Liter

## GESSLBERGER | DER 40% VOL.

Der Gesslberger, der Klassiker unter den Edelbränden, liebt den Mix aus Äpfeln, Birnen und Quitten. Mit seinem herb-fruchtigen Duft und seiner breiten Geschmacksvielfalt hinterlässt er am Gaumen stets einen bleibenden feinen und subtilen Eindruck.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



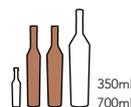
13 kg  
für 1 Liter

## PFIRSICH | DER 43% VOL.

Dem Pfirsich fällt in der Reihe der Edelbrände oft die undankbare Rolle des kleinen Bruders der Marille zu – zu Unrecht. Schafft er es doch mit seiner sanften und eleganten Fruchtnote, immer ein Stück Sommer ins Schnapsglas zu zaubern.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



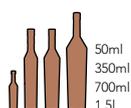
23 kg  
für 1 Liter

## KRIECHERL | DAS 43% VOL.

Tiefblau und kugelrund strahlen die Kriecherln im Hochsommer von den dicht behangenen Bäumen. Der wilde Bruder der klassischen Hauszwetschke, eng verwandt mit Ringlotten und Mirabellen, überzeugt schon als Obst mit seinem intensiven Fruchtroma. Im Edelbrand kommen herrliche Zwetschenaromen ummantelt von einem feinen Hauch delikater Bittermandeln zur Geltung. Unbändiger Fruchtgenuss.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



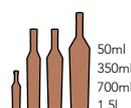
13 kg  
für 1 Liter

## HERZKIRSCHEN | DIE 43% VOL.

Tiefrot, saftig, süß. Die Herzkirsche, der wahrscheinlich aromatischste Vertreter aus der Familie der Kirschen, liegt diesem feinen Edelbrand zu Grunde. Wirkt sie in der Nase noch etwas filigran oder gar schüchtern, trumpft sie doch schon beim ersten Schluck mit vollem Fruchtgenuss auf. Ihre tiefen, warmen und würzigen Noten bringen Liebhaber zum Schwärmen.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



10 kg  
für 1 Liter



### BROMBEERE | DIE 43% VOL.

Die Brombeere steht als kleine Schwester der Himbeere oftmals nur in deren Schatten. Wahre Genießer erkennen jedoch rasch, dass man ihr damit unrecht tut. Sie überzeugt mit einzigartigen Waldaromen in der Nase und unglaublich vielschichtiger Kraft am Gaumen. Ihr feifruchtiger Abgang und ihre lang anhaltende Komplexität bezaubern mit jedem Schluck aufs Neue.

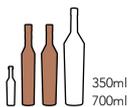


### HOLLER | DER 43% VOL.

Die Volksmedizin zieht ihren Hut nicht nur vor dem Holunderstrauch, sondern auch vor dem Hollerbrand. Aus den tiefschwarzen Beeren destilliert sind sein Geschmack und Aroma einzigartig, seine verspielte Würzigkeit und herbe Mineralik kaum zu übertreffen. Unglaublich vielschichtig zaubert er stets ein neues Geschmacksspiel auf die Gaumen der Genießer.



#### SORTIMENT



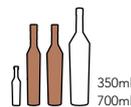
#### ERNTZEIT



#### AUSBEUTE



#### SORTIMENT



#### ERNTZEIT



#### AUSBEUTE



### VOGELBEERE | DIE 43% VOL.

Kaum ein anderer Edelbrand polarisiert so stark wie die Vogelbeere. Der eine liebt sie, der andere kann sie nicht riechen. In den letzten Jahren wieder verstärkt in der steirischen Teichalmregion ausgepflanzt, sind die Früchte der hochstämmigen Eberesche die Grundlage für diesen exquisiten Brand. In der Nase duftet sie nach Marzipan und Bittermandeln, am Gaumen fasziniert sie mit ungestümer Würze und erdiger Mineralik.

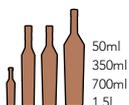


### HIMBEERE | DIE 43% VOL.

Die Himbeere, die Königin unter den Früchten, betört mit ihrem intensiven Duft die Sinne. Oftmals führt schon das Öffnen der Flasche allein zu anerkennendem Staunen. Spätestens beim ersten Schluck überzeugt sie dann mit ihrem rassigen Aroma und ihrer fruchtigen Finesse.



#### SORTIMENT



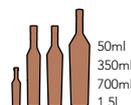
#### ERNTZEIT



#### AUSBEUTE



#### SORTIMENT



#### ERNTZEIT



#### AUSBEUTE





# DIE FASS- GELAGERTEN

8 JAHRE IM EICHENFASS

Im eigens erbauten Schnapskeller dürfen Sie 8 – 10 Jahre ruhen – die fassgelagerten Brände. Ausgezeichnet mit einer gold-gelben Bernsteinfarbe im Glas, einem leichten Vanillearoma und einem holzigen Ton, bleibt er vor allem dem rustikalen Schnapstrinker in Erinnerung. Aber nicht nur er, sondern auch der Zigarrenfreund erkennt die Qualität dieser Brände.

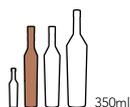


## ALTE WILLIAMS | DIE 40% VOL.

Vermutlich die am Häufigsten von Obstbrennern destillierte Frucht auf der ganzen Welt, die Williams Birne. Sie schafft es, ihr typisches Aroma wundervoll fruchtig im Destillat widerzuspiegeln. Die alte Williams behält trotz mehrjähriger Eichenfasslagerung immer noch ihr herrliches Primäraroma und ist vielleicht gerade deshalb einer unserer liebsten Edelbrände.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE

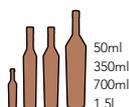


## ALTE ZWETSCHKE | DIE 40% VOL.

So mancher hat bereits beim ersten Anblick der wundervollen Bernsteinfarbe sein Herz an die Alte Zwetschke verloren. Spätestens jedoch wenn die ausgewogen milden und reifen Fruchtaromen gepaart mit der weichen Holznote den Gaumen berühren, ist auch der Letzte überzeugt. Ihr einzigartiges Aroma macht sie zum idealen Begleiter feiner Zigarren, kräftiger Espressi oder einfach zum krönenden Abschluss eines gemütlichen Abends.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



## ALTER PFIRSICH | DER 60% VOL.

Die Kraft oststeirischer Pfirsiche gepaart mit der Würze neuer Eichenfässer führen zu einem unwahrscheinlich dichten und gehaltvollen Destillat. Abgefüllt als Fassstärke mit über 60 Volumprozent Alkohol ist der Alte Pfirsich nichts für schwache Gemüter. Er findet jedoch häufig unter den Liebhabern kräftiger Whiskys seine Fans.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



## ALTE HERZKIRSCHKE | DIE 40% VOL.

Die Schweizer wissen es schon seit Generationen, vor einigen Jahren ist es auch uns klar geworden, Kirschbrand im Eichenfass schmeckt hervorragend. Vollmundige Kirschenfrucht gepaart mit sanften Vanillenoten und einem Hauch von Mandeln in der Nase, am Gaumen wundervoll weich und fruchtig elegant.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE

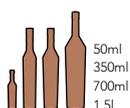


## ALTER APFEL | DER 40% VOL.

Man schrieb das Jahr 1981, als bei Gölles die ersten Apfelbrände ins Eichenfass wanderten. Maschanker, Ilzer Rosenapfel, Gravensteiner – nur ein Auszug aus der Reihe der alten Apfelsorten, die nach der Destillation noch für mindestens acht Jahre in unseren Eichenfässern bis zur Vollendung reifen dürfen. Die steirische Antwort auf den französischen Calvados – jedoch aus der Maische der Früchte und nicht aus gelagertem Apfelwein gebrannt – betört mit ihren reifen Fruchtaromen und ihren milden Holznoten.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE

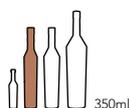


## ALTE MARILLE | DIE 40% VOL.

Kaum eine Frucht ist typischer für die österreichische Obstlandschaft als die Marille. Die Sorte „ungarische Beste“ oder auch „Wachauer Marille“, aus dem Mittelburgenland gepaart mit einem kleinen Teil moderner Sorten aus der Steiermark bilden die Basis für unseren Marillenbrand. Die anschließende Holzfasslagerung verwandelt diesen wundervoll fruchtigen Brand in ein vielschichtiges Destillat in dem sich die feinen Fruchtaromen mit vollmundigen Vanille- und Röstaromen harmonisch vereinen.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



### AUSBEUTE



# XA

## EDELBRÄNDE

WAS LANGE REIFT, WIRD UNENDLICH GUT

Nach dem Credo „Was lange reift, wird unendlich gut“ hütet Alois Gölles seine Brände wie seine Augäpfel. In besonderen Jahrgängen wurden schon vor Jahrzehnten kleine Mengen zurückbehalten und nach langer Lagerung in limitierte und handnummerierte Flaschen abgefüllt. In unserem Schnapstresor verwahrt, bekommen sie jene Aufmerksamkeit, die den XA (extra alten) Raritäten zusteht.

### XA ALTER APFEL | 1989 40% VOL.

**Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 1989.**

*Fall der Berliner Mauer, Öffnung des Eisernen Vorhangs, Friedensnobelpreis für den Dalai Lama, Gerhard Bergers Feuerunfall in Imola.*

Nach einer besonderen Apfelernte im Herbst 1989 wurde in unserem Betrieb erstmals ein Schnapsfässchen auf unbestimmte Zeit in eine Ecke des Lagerkellers verbannt. Viele Jahre später, nach rund zwei Jahrzehnten Reife, fand unser XA Alter Apfel schließlich den Weg in die Flasche. Harmonisch reife, saftige Apfelaromen, gepaart mit feinen Fassnoten, zaubern ein unbeschreiblich mildes Geschmackserlebnis auf die Gaumen der Genießer.

### XA WILLIAMS | 2001 45% VOL.

**Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 2001.**

*Wikipedia wird gegründet, der Vertrag von Nizza wird unterschrieben, der Herr der Ringe feiert mit „Die Gefährten“ Weltprimäre, das Jahr wird vom tragischen Terroranschlag in New York überschattet.*

2001 war das Jahr der Williamsbirne. Intensiv fruchtig, vollreif und von bester Qualität waren die Früchte und der daraus gewonnene Edelbrand war an Brillanz kaum zu übertreffen. Seither trägt der Williamsbirnenbrand das Siegel XA und lagert bis zur vollkommenen Harmonie im Glasballon. Abgefüllt mit stattlichen 45 % Vol. Alkohol strotzt er von Kraft und Intensität.





### **XA VOGELBEER | 1997 45% VOL.**

**Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 1997.**

*Lady Diana verstirbt in Paris, Tiger Woods gewinnt sein erstes Major-Turnier, Harry Potter und der Stein der Weisen wird veröffentlicht, Eröffnung des Museo Guggenheim Bilbao, Beschluss des Kyoto-Protokoll.*

Gereifter Edelbrand par excellence. Unglaublich dicht, rauchig und nach Marzipan duftend präsentiert sich unser XA Vogelbeer seit dem Jahr 1997 in limitierter Auflage. Er erfreut Liebhaber mit seinem speziellen Geschmack und wurde 2014 vom Falstaff-Magazin sogar zum „Schnaps des Jahres“ gekürt.

### **XA GRAVENSTEINER | 1997 43% VOL.**

**Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 1997.**

*Tony Blair wird englischer Premierminister, Jaques Villeneuve gewinnt die Formel-1-WM, Uraufführung des Musicals Tanz der Vampire in Wien, Hongkong wird als letzte britische Kolonie aufgegeben und fällt zurück an China.*

Die feinsten Äpfel der Sorte Gravensteiner werden reinsortig eingemaischt, vergoren und destilliert. Das Ergebnis: die Grundlage für unseren eXtra Alten XA Gravensteiner. Trotz langer Reifeperiode überzeugt diese Rarität mit ihrer jugendlichen frischen Art und ihrem lebendigen Charakter. Ein Muss für Liebhaber eindrucksvoller Apfelbrände.



# BITTER & LIKÖRE

BITTER & SÜSS



# EDEL BITTER

NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

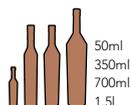
Der edle Bitter aus schwarzen Nüssen, verfeinert mit Kräutern und Wurzeln aus Wald und Wiese. Nach altem Familienrezept in Glasballons bis zur harmonischen Reife gelagert.

## EDELBITTER | DER 30% VOL.

Grüne Walnüsse, Wurzeln und Kräuter aus den heimischen Gärten machen unseren Edelbitter zu einem einzigartigen Trinkerlebnis. Schon beim ersten Schluck kitzeln die herrlichen Bitternoten von Enzianwurz, Tausendguldenkraut und Blutwurz die Zungenspitzen. Was folgt, ist ein herbal, nahezu medizinisch abgerundeter Hauch von rund fünfzehn heimischen Kräutern. Im Abgang bleibt dann vor allem eines – die wundervolle Fülle der Walnuss. Angesetzt nach altem Familienrezept kann man ihn als steirische Antwort auf den italienischen Amaro sehen.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT

○	○
JUNI	
■	■
■	■

## REZEPT-TIPPS

### BITTER SOUR

2 Teile Edelbitter mit 1 Teil frisch gepresstem Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker auf Eis shaken. Im Old Fashioned Glas mit Zitronenzeste servieren.



### THE PERFECT SERVE

Die gewünschte Menge Edelbitter auf einem großen Eisball im Tumbler servieren.



# VOGELBEER BITTER

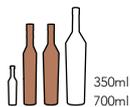
NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

Der Vogelbeer Bitter ist ein echter Womanizer und lässt sich nicht nur pur genießen, sondern versüßt auch Cocktails, Longdrinks oder Eiscreme.

## VOGELBEER BITTER | DER 17% VOL.

Angesetzt mit Vogelbeerbrand, reichlich Saft, vollreifen Früchten und wenig Zucker. In der Nase duftet der Vogelbeer Bitter süßlich nach Marzipan und Bittermandeln, am Gaumen fasziniert er mit einer leicht herben Note und purer Fruchtigkeit.

### SORTIMENT



### ERNTENZEIT



## REZEPT-TIPPS

### ORANGE IS THE NEW BLACK

6 cl Vogelbeer Bitter, 200 ml frisch gepressten Orangensaft und einen Schuss Rum kräftig mit Eiswürfel shaken. In ein bauchiges Glas mit frischen, soliden Eiswürfel abseihen, mit einer Orangenscheibe und einem Zuckerrand dekorieren.



### VOGELBEER-ROYAL

4 cl Vogelbeer Bitter in ein Sektglas füllen und mit Sekt oder Champagner aufgießen. Wahlweise mit Vogelbeeren parfümieren und garnieren.



# FRUCHTIGE LIKÖRE

PURER FRUCHTGENUSS

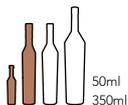
Diese fruchtigen Liköre bezaubern durch ihr herrlich fruchtig-säuerliches Aromenspiel und ihren mildem Abgang. Auf jede Art von Aromastoffen, Farbstoffen und andere Zusatzstoffen wird bewusst verzichtet. Wir verwenden weniger Zucker und mehr Früchte. Angesetzt wird nur mit fruchteigenem Brand - basta.

## MARILLEN LIKÖR | DIE 17% VOL.

Dieser fruchtige Marillenlikör, angesetzt mit Marillenbrand, reichlich Ribiselsaft, vollreifen Früchten und ein wenig Zucker bezaubert durch sein fruchtig-intensives Aromenspiel und seinen ausgewogenen Abgang. In Kombination mit Sekt zeigt er sich als ein unvergleichlich liebliches Getränk und Naschkatzen sollten für das nächste Schokofondue unbedingt ein paar Tropfen parat halten.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



## RIBISEL LIKÖR | DIE 17% VOL.

Der Ribisellikör, angesetzt mit Weinbrand, reichlich Ribiselsaft, vollreifen Früchten und ein wenig Zucker, überzeugt mit erdig-säuerlichen Noten und einem unwahrscheinlich milden Abgang. Für besondere Anlässe, kombiniert mit einem Schuss Champagner oder Sekt ergibt das den wunderbar prickelnden und spritzigen Cocktail „Kir Royal“ – ein ausgezeichnete Aperitif.



### SORTIMENT



### ERNTZEIT



# SIE MÖCHTEN GERNE ÜBER UNS BERICHTEN?

## KONTAKT

**Über unsere Liebe zur Natur, oder über Alois Gölles, den Essig- und Edelbrand-Pionier aus dem steirischen Vulkanland?**

Gerne senden wir Ihnen unser Informationsmaterial persönlich, per Post oder E-Mail zu. Unser Bildmaterial stellen wir Ihnen via Dropbox zur Verfügung.

Wir laden Sie aber auch ganz persönlich zu uns in die Manufaktur nach Riegersburg ein, um noch tiefer hinter die Kulissen zu blicken.

### IHR ANSPRECHPARTNER:

Tanja Konrad  
konrad@goelles.at  
+43 3153 7555 17

### PRESSEBEREICH ONLINE:

[www.goelles.at/presse](http://www.goelles.at/presse)

### KONTAKT

A-8333 Riegersburg | Stang 52  
Tel.: +43 3153 7555 | Fax: +43 3153 7555 30  
obst@goelles.at | [www.goelles.at](http://www.goelles.at)

### ÖFFNUNGSZEITEN

April – Oktober: Mo-Sa: 10 – 18 Uhr  
November – März: Mo-Sa: 10 – 17 Uhr

