



Hardtstr. 35-37 | 76185 Karlsruhe

Phone: 0721 9555117

Mail: erdrich@kammer-kirsch.de

www.kammer-kirsch.de



The Spirit of the Black Forest

Über uns

Die Destillerie Kammer-Kirsch GmbH ist eine traditionelle, in Süddeutschland ansässige Obstbrennerei, die im Jahr 1923 gegründet wurde. Schon damals prüften und überwachten Experten ständig die erzeugten Destillate, sodass bald der Qualitätsmarkenbegriff „Kammer-Kirsch“ entstand und bis heute weiterentwickelt wurde. Die ursprüngliche Zielsetzung des Unternehmens, nur „Wässer und Geiste“ von höchster Nurreinheit und Erlesenheit herzustellen, hat bis heute Bestand. Getreu diesem Qualitätsanspruch werden für die hochwertigen Brände nur ausgesuchte und vollreife Früchte verarbeitet. Die kontinuierliche Verfeinerung der Produkte bleibt das oberste Gebot bei Kammer-Kirsch.

Seit 1990 ist das Unternehmen auch im Import von hochwertigen Spirituosen nach Deutschland aktiv. Kammer-Kirsch beibt dabei das Traditionshaus für die Destillation von edlen Obstbränden. Das facettenreiche Portfolio umfasst auch weitere hochwertige Spirituosen wie Gin, Wodka und Whisky, die bei internationalen Spirituosenwettbewerben höchste Auszeichnungen erhalten haben. Nähere Informationen finden Sie unter: www.kammer-kirsch.de

Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Kammer-Kirsch Edelobstbrände werden durch schonendes zweimaliges Destillieren zu außergewöhnlicher Qualität komponiert. Dieser hohen Kunst des Destillierens ist es zu verdanken, dass durch die einzelnen Herstellungsschritte von der Frucht bis zum Obstbrand nur die edelsten und geschmacksbildenden Stoffe für die Kammer-Kirsch Edelobstbrände verwendet werden. Die anschließend lange Reifung in lasierten Tonkrügen, Eschen- und Eichenfässern verleiht den Obstbränden bei gleichbleibender Temperatur in tiefen Kellern ihren mildfeinen Geschmack und das einzigartige fruchtvoll Bouquet. Kontrollierte höchste Produkt- und Genussqualität von Kammer-Kirsch.

- | | |
|--|--|
| ■ Hochwertige Obstbrände und Spirituosen | ■ Nur beste und vollreife Früchte |
| ■ Traditionelle Handwerkskunst | ■ Langjährige Lagerung in temperaturbeständigen Kellern |
| ■ Kontinuierliche Überwachung der Qualität | ■ Internationale Auszeichnungen in Spirituosenwettbewerben |

