

# MARINUS HOF

Heiner Pohl – Alte Strasse 9/B, I-39020 Kastelbell – Vinschgau/Südtirol

## HOFBRENNEREI

Die Brennerei ist im Besitz von Heinrich Pohl, der als „Rückfälliger“ nach abgeschlossenem Wirtschaftsstudium und einigen Jahren als Marketingverantwortlicher in Großunternehmen seit 2005 in die Landwirtschaft zurückgekehrt ist. Er stammt vom Köfelgut in Kastelbell, seit Jahrhunderten einer der großen Höfe im Vinschgau. Am Marinushof wird Landwirtschaft in ihrer modernen Ausprägung umgesetzt: hochwertige Produkte für Topgastronomie und Liebhaber – klein aber fein.

Am Marinushof gibt es eine moderne Abfindungsbrennerei mit einem 146-lt-Brennkessel der Spitzenklasse (Christian Carl) im Wasserbadsystem; der Helm ist mit einem zusätzlichen Kühlsystem ausgestattet („Dephlegmator“). Die Abfindungslizenz erlaubt eine Jahresproduktion von maximal 300 lt Reinalkohol, was ungefähr einer Menge von 700 lt Edelbrand mit 41%vol entspricht.

Am Marinushof werden v.a. Brände aus bestens gereiften Früchten gebrannt. Fruchtbrände sind nur so gut wie die verwendeten Früchte: alles baumfrisches Obst, in Kisten nachgereift, sorgsam eingemaischt und nach der kontrollierten Gärung sofort gebrannt. Es wird doppelt gebrannt: Rau- und Feinbrand, wobei beim letzteren die Qualität nur durch richtiges Abtrennen von Vor- und Nachlauf entsteht. Was übrig bleibt ist das Herzstück mit über 80%vol, welches in Edelstahl monatelang reift, dann mit bewährtem Kastelbeller Naturwasser auf Trinkstärke gesetzt wird. Erst nach weiteren Monaten der „Hochzeit“ von Alkohol und Wasser werden die Edelbrände auf den Markt gebracht. Das Ziel ist es, die reine Frucht in die Flasche zu bringen, ein Höchstgenuss für viele Jahre. Reine Fruchtbrände sind die Quintessenz in der Alkoholbranche. Mitgliedschaft: Südtiroler Hofbrenner / Destillata-Klasse: Brennerei mit „HÖCHSTER QUALITÄT“

### GALA APFEL

- Äpfel aus eigenem Anbau
- 9kg Äpfel in einer Flasche 500ml
- Trocken, nur in Stahl/Glas gelagert
- Kostnotiz: weiche, reife Apfelaromen, Lakritze, Zimt, Lebkuchen; körperreich

### GRAPPA PINOT/ZWEIGELT/RIESLING

- Blauburgunder, Zweigelt, Riesling
- 6-8kg Trester in einer Flasche 500ml
- Trocken, nur in Stahl/Glas gelagert
- Kostnotiz: saubere Trester-Aromatik, Fruchtsüße, elegant, weich, hält lange an

### WILLIAMS BIRNE

- 100% Birnen aus dem Vinschgau
- Alle Birnen vom Stiel getrennt
- 8kg Birnen in einer Flasche 500ml
- Trocken, nur in Stahl/Glas gelagert
- Kostnotiz: saubere, elegante Williamsaromen, im Gaumen frisch & saftig

### LÖHRPFLAUME

- Alte Sorte, klein, sehr feiner Geschmack
- 7kg Löhrpflaumen in 500ml
- Trocken, nur in Stahl/Glas gelagert
- Kostnotiz: verführerische süße Frucht, feine Bittermandelnote, weich, kraftvoll

### PALA BIRNE

- Vinschger Urbirne von Uraltbäumen
- 8kg Obst in einer Flasche 500ml
- Trocken, nur in Stahl/Glas gelagert
- Charaktervoller Brand mit Aromen nach Birne, Bienenwachs, Vanille

### VINSCHGER MARILLE

- 100% VinschgerMarillen
- 100% der Marillen händisch entkernt
- 8kg Marillen in einer Flasche 500ml
- Trocken, nur in Stahl/Glas gelagert
- Kostnotiz: typische, sehr elegante Marillenfrucht, süßer und reicher Geschmack