



2 DESTILLERIE UND BUSCHENSCHANK ZWEIGER



Destillerie und Buschenschank Zweiger
 Ansprechpartnerin: Beate Zweiger
 Gießenberg 24, 8562 Mooskirchen
 T: +43 (0) 3137 / 23 18 oder
 +43 (0) 676 / 51 81 352
 F: +43 (0) 3137 / 23 18 -10
 E: info@zweiger.at
 I: www.zweiger.at

Öffnungszeiten: ganzjährig
 Öffnungszeiten: von 9–23 Uhr
 Busparkplätze: 3
 Besichtigungsdauer: ca. 1,5 h
 Führungen: nach Voranmeldung von 9–23 Uhr
**Hotels in der Nähe: Schilcherlandhof (S. 12),
 Sorgerhof (S. 14), Tscheppes Landgasthof (S. 16)**

Lernen Sie in unserem Betrieb die Welt der Edelbrände kennen und verfolgen Sie den Weg des sorgfältig ausgewählten Obstes von der Verarbeitung über den Brennvorgang bis zum fertigen Edelbrand kennen. Ihre Gäste werden vom Chef persönlich durch den Betrieb geführt und haben die Möglichkeit, hinter die Kulissen einer Edelbranderzeugung zu sehen. Sie verkosten mit Edelbrandsommelier Ferdinand Zweiger die reichhaltige Palette von Edelbränden, Schnäpsen und Likören. Nach dieser hochgeistigen Führung besteht die Möglichkeit, in unseren Buschenschank einzukehren und den erlebnisreichen Tag ausklingen zu lassen.

BUS  PLUS: Erholungszimmer für Busfahrer und Reiseleiter mit Bad, WC, TV.

Reiseidee 4

Mit Hochgeistigem die Sinne erwecken – Basis

Betriebsbesichtigung und Einführung in die Schnapsbrennkunst
 • Verkostung von 3 prämierten Edelbränden • Richtiges Verkosten von Edelbränden mit Sensorikschulung, geführt von Edelbrandsommelier Ferdinand Zweiger. Dauer ca. 1,5 Stunden

Reiseidee 5

Mit Hochgeistigem die Sinne erwecken – 2

gleich wie oben, aber • Verkostung von 5 prämierten Edelbränden. Dauer ca. 1,5 Stunden • anschließend: Einkehr in unseren hauseigenen Buschenschank • Gruppenangebot: Steirische Brettljause inkl. 1/8 Qualitätswein. Sitzplätze für ca. 70 Pers.

zweiger
 BRENNEREI • BUSCHENSCHANK • OBST • WEINBAU