

Hofdestillerie Dicker

Im schönen Innviertel direkt neben dem Weilhartsforst, nahe der Grenze zu Burghausen liegt der schöne landwirtschaftliche Betrieb. Claudia und Josef bewirtschaften 14 ha Wiesen, 12 ha Felder, 6 ha Wald und produzieren Liköre und reinsortige Edelbrände aus heimischen Obst.

Heimisches Obst und Leidenschaft – das sind die wichtigsten Zutaten der 38 verschiedenen Edelbrände und Liköre aus dem Familienbetrieb der Hofdestillerie Dicker in Gilgenberg am Weilhart. Bei der Produktbewertung "Destillata 2013", diese gilt als eine der bedeutensten Verkostung von Edelbränden der Welt, konnten 2 Goldmedaillen (Himbeer, Birnen Cuvee'), 1 Silbermedaille (Vogelbeer) und 2 Bronzemedaillen (Zwetschke, Edel Cuvee') erreicht werden und damit rangiert dieser Betrieb österreichweit unter den besten Brennereien in der Kategorie "Höchster Qualität"

Weiters wurden sie bei dem Bewerb "Goldenes Stamperl 2013" der Ab Hof Messe in Wieselburg, diese gilt als Leitmesse der Direktvermarkter in Mitteleuropa, mit dem Goldenen Stamperl für den Himbeerbrand ausgezeichnet. Dazu konnten noch 2 Goldmedaillen, 3 Silbermedaillen und 3 Bronzemedaillen erreicht werden.

Der Betrieb trägt auch das Gütesiegel für bäuerliche Direktvermarktung "Gutes vom Bauernhof" und ist im Falstaff Guide 2012 gelistet.

Josef Dicker ist ausgebildeter Edelbrandsommelier und kann den Kunden die Geschmackswelten der Edelbrände näher bringen und gleichzeitig die Besonderheiten jedes einzelnen Liköres und Destillates hervorheben. Er zeigt einen Einblick, dass ein guter Brenner im Stande ist, aus den Früchten, die uns die Natur schenkt, ohne jegliche chemische Hilfsmittel so zu veredeln, dass ein Genussmittel höchster Qualität geschaffen wird. Es werden reinsortige Edelbrände aus heimischem Obst produziert.

Edelbrände sind 100% Destillat ohne Zuckerzusatz, ohne Aromastoffe und haben einen Alkoholgehalt zwischen 38 – 45% vol. Alkohol.

Aus eigenen und gepachteten Obstgärten stammen die Rohstoffe für die edlen Tröpfchen. Regelmäßig wird mit den Produkten an Prämierungen und Verkostungen teilgenommen, um ständig die Qualität der Brände und Liköre zu steigern.

Kontakt

Hofdestillerie Dicker

Claudia und Josef Dicker
Mairhof 6
5133 Gilgenberg am Weilharth

Telefon: +43 7728 8435
Mobil: +43 664 4735133
Fax: +43 7728 8435

E-Mail: higi.dicker@aon.at

Web: <http://www.hofdestillerie-dicker.at>



Ansprechpartner

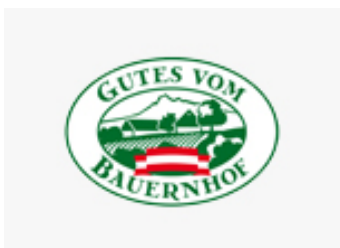
Claudia und Josef Dicker
Die Betriebsführer

Telefon: +43 7728 8435
E-Mail: higi.dicker@aon.at

Auszeichnungen

Gold-, Silber- und Bronzemedallien bei Destillata 2013
Goldenes Stamperl + Gold-, Silber- und Bronzemedallien beim Bewerb Goldenes Stamperl 2013
Wieselburg
Listung Falstaff 2012
Ausbildung zum Edelbrandsommelier

Gütesiegel & Marken



Produktpalette

Edel Cuvee', Obstler (Produktkategorie: Edelbrände)

Gletscherpower (Pfefferminz-Menthollikör) (Produktkategorie: Liköre)

Heidelbeer Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Himbeer Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Kirsch Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Kletznbirn Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Marillen Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Steirerbirn Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Uhudlerlikör (Produktkategorie: Liköre)

Walnusslikör (Produktkategorie: Liköre)

Weihnachtskekse (Produktkategorie: Kekse)

Williamsbirn Edelbrand (Produktkategorie: Edelbrände)

Zwetschke (Produktkategorie: Edelbrände)