

# Bio Tannenzapfenlikör

---

## Produktgruppe: Liköre

Ganz oben im Baumwipfel der Tanne sind die Tannenzapfen zu finden, die für die Herstellung des Bio Tannenzapfenlikörs verwendet werden. Die Ernte wird somit zu einem wahren Höhenerlebnis. Gesichert mit einem Gurt klettern wir für die Ernte auf die 30 m hohen Tannenbäume in unserem Wald. Entscheidend für beste Qualität ist der Erntezeitpunkt. Dieser ist bei uns Anfang Juli, dann wenn die Zapfen grün sind und noch nicht zu verholzen beginnen, sonst wären dann im Likör unerwünschte Bitterstoffe zu finden. Die handgepflückten Tannenzapfen werden dann geschnitten und gemeinsam mit österreichischem Bio Rübenzucker in unserem eigenen destillierten Qualitätsroggenbrand angesetzt. Und genau das ist das Erfolgsrezept für unseren Bio Tannenzapfenlikör. Natur pur und keinerlei Zusätze. Nach einer Mazerationszeit von sechs Wochen wird der Likör gefiltert und gelagert, bis sich sein volles Aroma entfaltet hat. Jede Flasche wird händisch abgefüllt und etikettiert. Der Bio Tannenzapfenlikör charakterisiert sich mit seinem waldig harzigen Geschmack – prägnant – und erinnert an einen traumhaften Waldspaziergang.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

## Kontakt

---

### **BioBrennerei & Biohof Thauerböck**

BioBrennerei & Biohof Thauerböck Mario Thauerböck  
Silberberg 8  
4273 Kaltenberg

Telefon: +43 664 1020999

Mail: [biohof@thauerboeck.com](mailto:biohof@thauerboeck.com)

Web: [www.thauerboeck.com](http://www.thauerboeck.com)

Shop: <http://shop.thauerboeck.com/>

## Verfügbarkeit

---

- Jänner

- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember