



Programm bei der Räber AG:

Öffnungszeiten: Samstag, 14. November 2015, 10.00 bis 16.00 Uhr

Aktivitäten:

10.00 bis 16.00 Uhr «Offni Brenni»:

Die spezielle Frucht Löhrpflaume wird destilliert. Schauen Sie dem Brennmeister über die Schulter und erfahren Sie mehr über sein Handwerk.

- Aus dem Fundus öffnen wir eine Flasche Kirsch aus dem Jahre 1900.
 Vergleichen Sie diesen mit modernen, goldprämierten Jahrgängen.
- Freie Degustation von edlen Destillaten und der modernen «Vieille»-Linie.
- Wettbewerb: riechen und erraten Sie die Frucht im Destillat und gewinnen Sie ein Sonntagszmorge für die ganze Familie auf dem Vierwaldstättersee-Schiff.
- Jedem Besucher winkt ein Glas Räber Royale Chriesi-Konfi mit 70% Frucht.

12.00 bis 13.30 Uhr:

Wir servieren folgende Spezialitäten:

- Räber-Würste mit Kartoffelgratin, CHF 10.-, Kinder bis 12 Jahre gratis (s'hed so lana's hed)
- Küssnachter Kirschtorte, Stück CHF 5.–

Lohnbrenner:

nein

Spezialitäten:

Räber-Jubiläumskirsch 7-jährig; Räber Williams Grand Cru Soleil; Räber-Jahrgangskirsch (in Korbflaschen lagern viele alte Jahrgänge, z.B. Jg. 1900, 1901, 1931, 1938 etc.); Räber La Vieille Prune; Räber La Vieille Poire Williams; Räber La Vieille Cerise du Rigi; LUZI Kafi-fertig (Kafi-Luz-Konzentrat)

