



Grüß Gott und Hallo!

Im Waldviertel hat der Herbst bereits Einzug gehalten. Zu unserer Freude sorgte der überaus sonnenreiche Sommer für hohe Qualität beim Getreide und auch die Obsternte ist sehr gut ausgefallen. Aus den Kriecherln haben bereits einen fruchtigen Brand, Säfte und Liköre hergestellt.

*Angenehme Herbsttage wünschen,
Hermann und Elisabeth Rogner*

Likör: Schlehen-Gin



Der markante Geschmack der Schlehe passt hervorragend zu den kräftigen Aromen des Gins. Ein Likör, mit dem sich Cocktails und Longdrinks mixen lassen - oder einfach ein Gläschen pur genießen.

[\[mehr ...\]](#)

Whisky 3/3 Malz und Bratapfellikör



Nach langer Reifezeit im Süßweinfass ist unser „Drei Drittel Malz Whisky“ nun wieder erhältlich. Der Bratapfellikör bringt wohlige Wärme nach einem ausgedehnten Herbstspaziergang.

[\[mehr ...\]](#)

falstaff: Unser Gin unter den Top 10



Mit unserem Nord-Süd Gin haben wir es in die Top 10 der österreichischen Gin-Szene geschafft. Der Wacholder aus dem Norden und die Zitrusaromen aus dem Süden geben ihm neben dem herrlichen Duft auch seinen Namen. [\[mehr ...\]](#)

Gute Ernte



Der durchwegs heiße – wenn auch trockene – Sommer sorgte für hochwertiges Getreide. Auch den Früchten hat die viele Sonne gutgetan. In den Bottichen warten Sie momentan auf die Brennerei.

Mälzerei in Betrieb



Den Torf stechen wir selbst im Moorgebiet rund um Bad Großpertholz. Nach dem Trocknen befeuern wir damit unsere hofeigene Mälzerei. Das gekeimte Getreide erhält dadurch besondere Aromen, die Sie dann im Whisky wiederfinden.

Terminkalender



In den kommenden Monaten ist einiges los!

- 14. Oktober „**Kriecherl brennt**“ bei uns am Hof
- Im **Advent** trifft man uns in Wien im Palais NÖ, in Weitra und im Schloss Grafenegg.

[\[mehr ...\]](#)

Herausgeber/Impressum:

Hermann u. Elisabeth Rogner, Destillerie Rogner, Roiten 13, A-3911 Rappottenstein

Telefon: +43 2828/8505 E-Mail: info@destillerie-rogner.at Homepage: www.destillerie-rogner.at

Links: [Impressum](#) [Datenschutz](#)