



Eine gar nicht so „stade“ Zeit bricht in unserer Steinwälder Punschwerkstatt jedes Jahr aufs Neue an, wenn die Tage kürzer werden und der erste Schnee vom Himmel fällt. Dann werden bei uns weihnachtliche Früchte und Gewürze zu verschiedenen Glühwein- und Punschsorten verarbeitet. Und wir machen das schon seit Jahrzehnten. Diese Tradition pflegen wir, und sie wird bei uns ständig und konsequent weiterentwickelt.

Seit jeher legen wir größten Wert auf eine hohe und stabile Qualität unserer Rohstoffe. Deshalb verwenden wir für unsere Punsch- und Glühweinspezialitäten ausschließlich Qualitätstrauben aus Norditalien von vertrauensvollen Partnern. Ausgefeilte Rezepturen nach zum Teil seit Generationen überlieferten Hausrezepten unserer Familie, die Verwendung ausgesuchter Zutaten und handwerkliche Herstellungsverfahren gehören ebenso zu unserer Philosophie – so wie es zu Zeiten der Großeltern schon war.



Für unsere Punsch- und Glühweinspezialitäten verwenden wir ausschließlich Qualitätstrauben aus Norditalien, die ausnahmslos von Winzern stammen, die wir seit vielen Jahren persönlich kennen und schätzen.

Es sind inzwischen sieben Winterfreunde aus der Steinwälder Punschwerkstatt, die in der Vorweihnachtszeit ihren großen Auftritt haben: Egal ob klassische Sorten wie der „**SchneeSchmelzer**“ (Erbendorfer Glühwein) und der „**GlühWichtel**“ (alkoholfreier Punsch) oder die weiße „**SternenFee**“, Großvaters Glühwein „**DauerGlüher**“, unser Glögg „**Alter Schwede**“ oder auch Spezialsorten wie die „**KnusperHexe**“ (Feiner Lebkuchen-Punsch) oder der „**HeidelBär**“ (Heidelbeer-Punsch) – da findet jeder für sich den richtigen Genussmoment.

So klingt das Jahr in unserer Punschwerkstatt mit einem ganz besonderen Duft aus. Denn Zimt, Vanille und Nelken, Nüsse und Zitrusfrüchte sowie Lebkuchengewürze und vieles mehr sind in diesen Tagen unsere ständigen Begleiter.



	Produkt	Inhalt pro Gebinde	Gebinde pro Einheit
	GLÜHWICHEL Alkoholfreier Punsch Aus Fruchtsäften und Gewürzen, ohne Zucker, ohne Süßstoffe. Das Beste vom Besten: Apfel, Birne, Holunder, Sauerkirschen, rote Trauben, Johannisbeeren. #1		
	Art.-Nr. 10006	0,75 l	6
	Art.-Nr. 10010 / Kanister	10,0 l	1
	Art.-Nr. 10140 / Display	0,75 l	140
	SCHNEESCHMELZER Erbendorfer Glühwein mit 9,0 % vol. Ein Glühwein aus feurigem Rotwein und klassischen Weihnachtsgewürzen. Ein echter bayerischer Advents-Glühwein: Vollmundig und herzhaft, dabei nicht zu süß. #2		
	Art.-Nr. 13006	0,75 l	6
	Art.-Nr. 13010 / Kanister	10,0 l	1
	Art.-Nr. 13140 / Display	0,75 l	140
	DAUERGLÜHER Großvaters Glühwein mit 9,0 % vol. Nach altem Marinepunsch-Rezept von Josef Schraml, unserem Großvater. Enthält von allem ein bisschen mehr! Kräftig gewürzt, mit Zimt, Nelken, Orangen und Zitronen. #3		
	Art.-Nr. 12006	0,75 l	6
	Art.-Nr. 12010 / Kanister	10,0 l	1
	Art.-Nr. 12140 / Display	0,75 l	140
	ALTER SCHWEDE Schwedenpunsch – Glögg – mit 9,0 % vol. Unser Glögg. Ein Punsch nach schwedischer Art. Nach Original schwedischer Rezeptur: mit frischen Waldbeeren, Nüssen, Johannisbeeren, Äpfeln und Mandeln. #4		
	Art.-Nr. 14006	0,75 l	6
	Art.-Nr. 14010 / Kanister	10,0 l	1
	Art.-Nr. 14140 / Display	0,75 l	140

	Produkt	Inhalt pro Gebinde	Gebinde pro Einheit
	<p>KNUSPERHEXE Feiner Lebkuchen-Punsch mit 9,0 % vol. Der Lebkuchen-Punsch, intensiv würzig und außergewöhnlich charakterstark. Eine reichhaltige Komposition aus erlesenen Früchten und Lebkuchengewürzen mit gutem Rotwein. #5</p>		
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 16006</p>	<p>0,75 l</p>	<p>6</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 16010 / Kanister</p>	<p>10,0 l</p>	<p>1</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 16140 / Display</p>	<p>0,75 l</p>	<p>140</p>
	<p>HEIDELBÄR Heidelbeer-Punsch mit 9,0 % vol. Ein Heidelbeer-Punsch, verfeinert mit Rum, Früchten und Gewürzen. Vollfruchtiger Genuss unserer ostbayerischen Heimat. Aus vollmundigem Heidelbeerwein, mit edlen Gewürzen verfeinert. #6</p>		
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 15006</p>	<p>0,75 l</p>	<p>6</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 15010 / Kanister</p>	<p>10,0 l</p>	<p>1</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 15140 / Display</p>	<p>0,75 l</p>	<p>140</p>
	<p>STERNENFEE Weißer Glühwein mit 9,0 % vol. Ein eleganter Glühwein aus erlesenem Weißwein, verfeinert mit winterlichen Gewürzen. So schmeckt Sternenlicht – golden, filigran, würzig. #7</p>		
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 17006</p>	<p>0,75 l</p>	<p>6</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 17010 / Kanister</p>	<p>10,0 l</p>	<p>1</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>Art.-Nr. 17140 / Display</p>	<p>0,75 l</p>	<p>140</p>





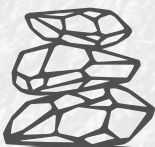
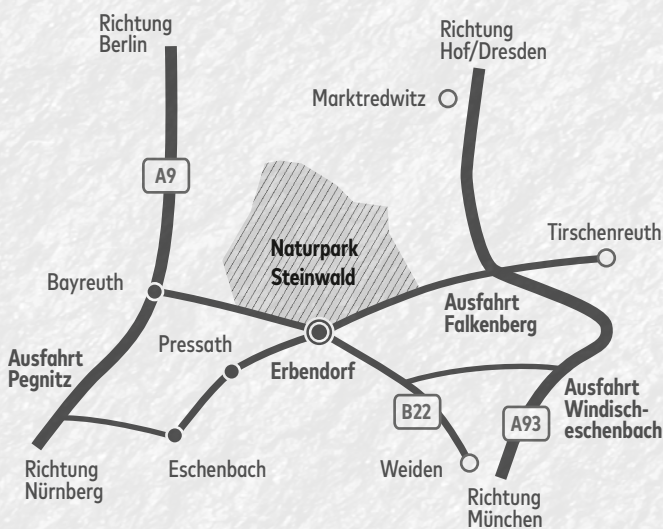
Das aufmerksamkeitsstarke und handlingfreundliche Display mit 140 Flaschen speziell für den LEH – Zusatzumsätze mit hohem Impuls-Potential inklusive.



Unsere Punschwerkstatt befindet sich in der Alten Propstei Erbendorf, einem früheren Kloster und Pfarrhof. Hier heißen wir unsere Kunden herzlich willkommen. Geführte Besichtigungen der Brennerei sind nach Vereinbarung ebenso möglich wie Verkostungen in den Räumen der Alten Propstei.

Öffnungszeiten Brennerei-Laden:

Mo-Fr 09.00 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr, Sa 09.00 - 12.00 Uhr.



SCHRAML

DIE STEINWALD-BRENNEREI

Pfarrgasse 22 · 92681 Erbendorf

Telefon: +49-9682-18369-0 · Telefax: +49-9682-18369-30

E-Mail: info@brennerei-schraml.de · Internet: www.brennerei-schraml.de
www.punschwerkstatt.de