



RADERMACHER

- DISTILLERS SINCE 1836 -

THE ART
OF DISTILLATION





DIE FIRMA:

Die Brennerei Radermacher wurde im Jahre 1836 gegründet und ist die älteste Brennerei Belgiens. Heute besteht das Team aus Fachleuten, die eine breite Palette an Korn- und Fruchtbränden, sowie Liköre und Aperitif herzustellen. Seit mehreren Jahren gehört die Brennerei zu den wenigen Whiskyherstellern Belgiens und sie ist die Erste, die sich mit der Entwicklung einer Bio-Produktreihe beschäftigt hat.

MEHRWERT:

Ein zwei Jahrhunderte altes Know-How und eine sorgfältige Auswahl an Rohstoffen sind das wahre Geheimnis der Brennkunst. Kompromisslos was die Qualität betrifft, bleibt die Brennerei heute weiterhin den Traditionen und überlieferten Rezepturen treu und verbindet hiermit modernste Technik, um Destillate höchster Qualität herzustellen.

PRODUKTPALETTE - DIENSTE / MARKEN / MÄRKTE:

Die umfassende Produktpalette reicht vom berühmten Woodberries (fruchtige Spezialität) und der Nummer eins der belgischen Aperitifen, dem Maitrepierre, über die belgische Whisky Gattung Lambertus, die Gins, Vodka und Rum 1836 bis hin zu den Radermacher Obst-Aperitifen, eine subtile Mischung aus Kornbrand und natürlichen Fruchtsäften. Nachdem die reingebrennten Erzeugnisse der Brennerei Radermacher lange Zeit allein den belgischen Kennern vorbehalten waren, wissen die Feinschmecker sie heute weltweit in mehreren Ländern mit wachsender Begeisterung zu schätzen.

ZERTIFIZIERUNGEN:

Die Brennerei Radermacher ist nicht nur Bio zertifiziert, sondern hat als eine der wenigen Brennereien neben der IFS Zertifizierung auch die A-Note bei der BRC Zertifizierung erhalten.