

REGIONALE PRODUKTE, SOUBOZ

# SOUBOZ DISTILLERIE

Wir sind eine natürliche, handwerkliche und nachhaltige Destillerie. Wir sind drei Brüder aus dem Grand Chasseral und Liebhaber des guten Geschmacks. Wälder, Weiden und unser Obstgarten sind unsere Zutaten.

Unsere Brennerei befindet sich inmitten unberührter Natur in Souboz, einem kleinen Dorf im Herzen des Grand Chasseral. Für Sie verwandeln wir unsere Berge und unsere Umwelt in Gins und Spirituosen, die in der Schweiz einzigartig sind. Die Wälder, Weiden und unser Obstgarten liefern uns unsere Zutaten: Enzian, Wacholder, Damassine oder duftender Waldmeister.

#### Renée die Destillieranlage

Wir destillieren unseren Gin und unsere Spirituosen in unseren Räumlichkeiten mit unserer Renée-Brennblase über offenem Holzfeuer. Die Destillation in unseren Räumlichkeiten ermöglicht es uns, die Qualität jeder einzelnen Flaschencharge zu kontrollieren und so eine unvergleichliche Qualität zu erzielen. Wir beherrschen unsere handwerkliche Produktionskette von A bis Z. Die Destillation über Holzfeuer bewahrt außerdem die Tradition unserer Vorfahren mit einer 100% nachhaltigen Energie.

#### Der gelbe Enzian

Die Königin unserer Berge, der gelbe Enzian (*Gentiana lutea*), ist die Hauptzutat unseres handwerklichen Gins und unseres Soubozians. Diese große gelbe Blume ist für ihre verdauungsfördernden und appetitanregenden Eigenschaften bekannt. Im Spätsommer, wenn der Saft wieder in die Wurzeln hinabsteigt, ernten wir ihn sparsam und von Hand auf unseren Weiden im Grand Chasseral. Dabei wiederholen wir die gleichen Handgriffe wie unsere Vorfahren und führen eine jahrhundertealte Tradition fort. Schließlich destillieren wir die Wurzeln: Ihre Bitterkeit ist unnachahmlich.

#### Produkte:

**Souboziane BIO:** Aperitif mit Enzianwurzel

**Le Chass BIO:** Kräuterlikör inspiriert vom Chasseral

**Woodka BIO:** 100% Schweizer Vodka aromatisiert mit Waldmeister

**Sympastis BIO:** Fast vollständig Schweizer Pastis mit Botanicals von unseren Feldern

**Fran Gin BIO:** Klassischer Gin, gewählt zum besten Schweizer Gin 2021/2022

**Dama-Gin BIO:** Gin mit roten Zwetschgen aus unseren Obstgärten

**Souboz-Gin BIO:** Vollständig upcycelter Gin mit Orangen- und Zitronenschalen der Souboziane

**Negroni:** Cocktail direkt in der Flasche vorgemischt

#### PREISE

geführte Besichtigung mit der Möglichkeit, die gesamte Produktpalette zu degustieren.

CHF 25.-

Pro Person (ohne Aperitif)

CHF 32.-

Pro Person (mit Aperitif)

#### GUT ZU WISSEN

- Besichtigung auf Anfrage
- Mindestens 5 Personen
- Sprachen: Französisch, Schweizerdeutsch, Englisch, Italienisch.
- Möglichkeit, alle Produkte zu verkosten.
- Gastronomische Mahlzeiten auf Anfrage möglich
- Buslinie : 21 Moutier - Bellelay



#### CONTACT

Souboz Distillerie  
Derrière les Hôtas 25  
2748 Souboz

+41 79 416 30 41  
info@gagygnole.ch  
gagygnole.ch

