

DIE LANDWEHRPERLE,
EIN EDLER TROPFEN
MIT GESCHICHTE.

LANDWEHR
Perle



www.landwehrperle.de  

Lohmann GbR
Elberfelder Str. 45
40764 Langenfeld

Ihr Ansprechpartner:
Frank Lohmann

Tel.: 02173 / 92 20-0

Fax: 02173 / 22 77-7

Mail: info@landwehrperle.de

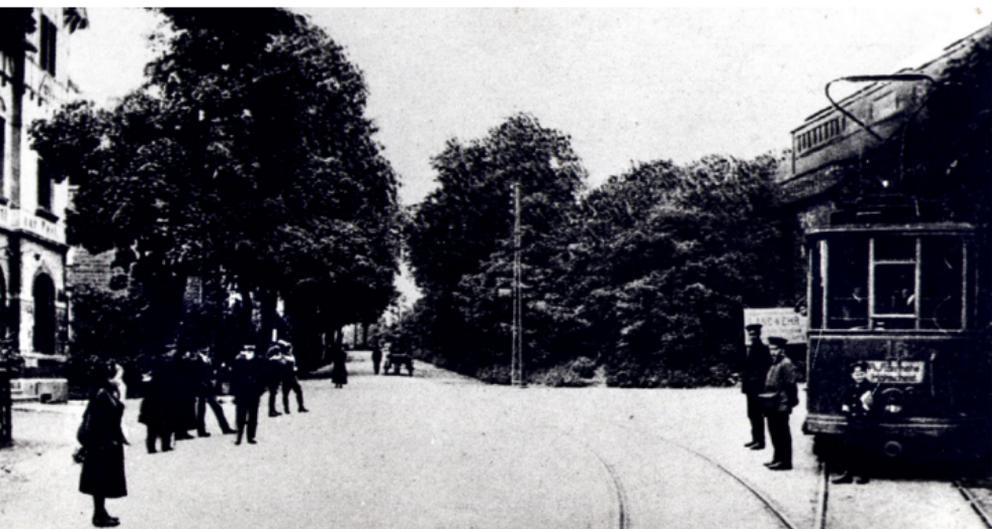
LANDWEHR
Perle

DOPPELKORN AUS DEM
BERGISCHEN LAND



KORN

EST. 1889



„Ein Bier, ein Korn und einmal nach Elberfeld“

... mit diesen Worten wurde in Landwehr zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts ein Zugticket gekauft. Der Fahrkartenschalter befand sich laut Überlieferung in einer Gaststätte gegenüber dem Bahnsteig.

Serviert wurde ein bergischer Korn:

die Landwehrperle – destilliert in einer Brennerei unterhalb der Gleise. Bis in die 1930er Jahre war die Perle ein fester Bestandteil des Dorflebens. Zeit für ein Comeback des hochprozentigen Heimatgefühls.

Herstellung

Die „Landwehrperle“ ist ein traditioneller Kornbrand mit 37,5% Volumenalkohol. Als Basis dienen die typischen Getreidesorten Roggen, Weizen und Gerste. Dreifach destilliert, entwickelt der Doppelkorn seinen angenehm weichen und vielschichtigen Geschmack.

Die Lagerung in drei unterschiedlichen Holzfässern sorgt für ganz besondere Aromen. Sechs Monate lang reift die „Landwehrperle“, bevor sie in Flaschen abgefüllt wird.

Unsere Editionen

DORFKIND - *herb*

Die pure Form des bergischen Korns. Gelagert in einem Kastanienfass, hat sich der Charakter eines Dorfkindes entwickelt: herb, aber herzlich! Im Geschmack so kernig wie ein Landregen.



STALLBURSCHE - *rauchig*

Würzig wie der Wald und dennoch mit einer vanilligen Süße. Über ein ausgebranntes Fass aus deutscher Eiche übertragen sich rauchige Röstaromen. Ein Geschmack, der zupackt wie ein Stallbursche.



STREUOBSTWIESE - *fruchtig*

Die Prinzessin unter den Perlen. Ein Weißweinfass dient der roséfarbenen Schönheit als Thronsaal. Dort hat der Korn sein fruchtiges Aroma entwickelt. Ein Hauch von Traube, eine leichte Süße – so vielfältig wie eine Streuobstwiese.

