

HINRICHS NOYTE'S

DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS



FÜNFMAL GOLD FÜR WISMAR

BESTER HIMBERGEEIST & BESTER RUM
BUNDESEHRENPREIS FÜR SPIRITUOSEN



Das Brauhaus am Lohberg zu Wismar

BRAUHAUS AM LOHBERG ANNO 1452

Das Brauhaus am Lohberg wurde um das Jahr 1400 errichtet. Ein Eintrag im Stadtbuch von Wismar nennt den Namen des ersten Brauherrn, Hinricus Noyte, und das Gründungsjahr des Brauhauses, 1452.

Noch heute wird im Brauhaus am Lohberg zu Wismar Bier nach dem Vorbild der Wismarer Hansezeit gebraut: die Wismarer Mumme. Im Angedenken an den Begründer unseres Brauhauses haben wir unsere Spirituosen nach ihm benannt: Hinricus Noyte's No. 1.

BRAUHAUS AM LOHBERG – THE YEAR 1452

The brewery, Brauhaus am Lohberg, was built in 1400. Records in Wismar's town archives reveal Hinricus Noyte as the first master brewer and the year the brewery was founded as 1452. Today at Brauhaus am Lohberg zu Wismar beer is still brewed according to the traditions of Wismar's Hanseatic times: the Wismarer Mumme. We've named our spirits after the founder of our brewery: Hinricus Noyte's No. 1.


HINRICUS NOYTE'S

HINRICUS NOYTE'S SPIRITUOSEN GMBH WISMAR
Kleine Hohe Straße 15 | D-23966 Wismar
Tel.: +49 3841 28 28 89 | Fax: +49 3841 28 28 88
E-Mail: info@hinricusnoyte.de | www.hinricusnoyte.de
Geschäftsführende Gesellschafter: Herbert Wenzel und Stefan Beck
Handelsregister Schwerin HRB 2123



BRAUHAUS AM LOHBERG ZU WISMAR
Kleine Hohe Straße 15 | D-23966 Wismar
Tel.: +49 3841 25 02 38 | Fax: +49 3841 28 28 88
E-Mail: info@brauhaus-wismar.de | www.brauhaus-wismar.de
Geschäftsführer: Herbert Wenzel | Handelsregister Schwerin HRB 5458

PREMIUM SPIRITUOSEN

Im Angedenken an den ersten Brauherrn stellen wir seit 2010 Spirituosen unter dem Namen „Hinricus Noyte“ her. Im Juli 2012 wurde die Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH Wismar gegründet, unter deren Namen Spirituosen nach alten Rezepturen hergestellt und vertrieben werden.

PREMIUM SPIRITS

We've been distilling spirits under the name „Hinricus Noyte“ in honour of our first master brewer since 2010. The Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH company Wismar was founded in July 2012 and we've been producing spirits using historical recipes and selling them under this name ever since.

Hinricus Noyte's No. 1 is award winner of the GERMAN AWARD OF THE FEDERAL MINISTRY OF FOOD AND AGRICULTURE

Ausgezeichnet durch die
DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTSGESELLSCHAFT E.V.



Ausgezeichnet durch die
VEREINIGUNG ZUR PRÄSENTATION UND PRÄMIERUNG
BESTER SPIRITUOSEN



Ausgezeichnet mit dem
BUNDESEHRENPREIS
DES MINISTERIUMS
FÜR ERNÄHRUNG UND
LANDWIRTSCHAFT
2013 UND 2015





Blick in die Brennanlage

FEINER BRAND VON DER WISMARER MUMME

Diese nach historischem Vorbild in einer kleinen Vollkupferanlage gebrannte Spezialität lagert in kleinen Eichenholzfässern.

This speciality is traditionally produced using copper equipment and is matured in small oak barrels.

PREMIUM AQUAVIT

Eine ausgewogene Komposition aus Würzkräutern, wie Kümmel, Koriander und Anis und anderen geheimen Kräutern.

A balanced blend of aromatic herbs such as caraway seed, coriander, aniseed and other secret ingredients.



Bierbrand, eichenfass-gereift
40 % vol.; 0,1 l und 0,35 l

Aquavit, mit Kümmel
40 % vol.; 0,1 l und 0,35 l

PREMIUM KRÄUTER

Es werden insgesamt 17 verschiedene Kräuter und Gewürze nach schwedischem Originalrezept für diese Komposition verwendet.

Premium Kräuter features a total of 17 different herbs and spices based on an original Swedish recipe.

PREMIUM ROTER

Destillate aus Zitrusfrüchten und kalt gewonnene Extrakte aus Pomeränzchen, Enzianwurzeln, Alpenkräutern und erlesenen exotischen Gewürzen.

A distillate derived from citrus fruits and Seville orange, gentian roots, Alpine herbs and selected exotic spices obtained by the cold extraction method.



Kräuterlikör, aus 17 Kräutern
38 % vol.; 0,1 l und 0,35 l

Orangen-Bitter-Likör
38 % vol.; 0,1 l und 0,35 l

BRENNEN VON GEISTEN

Schon der Name „Geist“ hat etwas Geheimnisvolles und unwirkliches. Aus frischen Früchten wird wie durch Zauberhand das Aroma derselben auf natürliche Weise eingefangen. Der Destillateur kann mit einer aus reinem, wertvollem Kupfer bestehenden Destillationsanlage feine Geiste herstellen. Dazu sind frische gute Früchte, hochgereinigter Neutralalkohol und natürlich die Erfahrung und Kunst des Destillateurs nötig. In diesem Dreiklang fertigen wir außergewöhnliche aromatische Destillate und Geiste für unsere anspruchsvolle Kundschaft. Himbeergeist, Gin und demnächst auch Schlehengeist und Haselnussgeist – eine hochwertige Produktlinie die Dipl. Braumeister und Destillateur Stefan Beck nach historischen Vorgaben in streng limitierter Auflage kunstvoll destilliert.

DISTILLING SPIRITS

The pure valuable copper distillation equipment.



REINECLAUDE

Genießen Sie den Duft und Geschmack der gelb-grünen Edelpflaume – über 25 Jahre gereift und im Steinzeug gelagert.

GREENGAGES

Savour the aroma and taste of this fine yellowy-green coloured plum – matured in stoneware for over 25 years.

WILDKIRSCHKE

Volles, duftiges und strukturiertes Aroma der Wildkirsche – über 25 Jahre gereift und im Steinzeug gelagert.

WILD CHERRY

A rounded, aromatic and well-structured bouquet and a rare pleasure bursting with aroma – matured in stoneware for over 25 years.



Reineclaudenbrand
42 % vol.; 0,35 l

Kirschwasser
42 % vol.; 0,35 l

WILLIAMS BIRNE

Williams Christ ist die Birne mit dem feinsten Aroma. Diesen herrlichen Duft haben wir eingefangen in unserem Williams Christ Brand aus der feinsten Birnensorte – das Beste für Ihren Genuss.

WILLIAMS BIRNE

Sedis quame sum ut ommolupta sedipsa debet, imporemo id magnis aped maximent andamus arionet inverum cus dolore nos maiorpo rererciti omnihic te dit aute voluptatem. Ut vit aut lit ad quas ad erum et hit, ant excestius militibus nonsere ptem



Birnenbrand aus Williams Christ
42 % vol.; 0,35 l

HIMBEERGEIST

Himbeergeist ist der Klassiker der Geisterstellung. Um eine hervorragende Qualität herzustellen, haben wir lange nach vollfruchtigen, aromatischen Himbeeren gesucht, bis wir in Hohen Wieschendorf fündig wurden. Vor den Toren Wismars wird die schottische Himbeere „Glen Ample“ angebaut. Eine teure Sorte mit geringem Ertrag aber mit einem unnachahmlichen Aroma. Eine Symbiose aus dem rauen Klima Schottlands und der Ostsee. Gute Früchte, kurze Wege, regionaler Anbau, solide traditionelle Destillationstechnik und die Kunst des Destillateurs, eingefangen in einem Glas Hinricus Noyte's Himbeergeist!

RASPBERRY SCHNAPPS

Himbeergeist (raspberry schnapps) – the classic among our spirits. Premium raspberries are crucial for producing excellent quality. The Scottish variety, Glen Ample, a costly type with a low yield but an inimitable aroma. A symbiosis of Scotland's bracing climate and the Baltic Sea. First-rate fruits, short distances, regional production, sound traditional distilling technology and the distiller's skills, captured in a glass of Hinricus Noyte's raspberry schnapps!

DLG-PRÄMIERUNG 2015
BESTER HIMBEERGEIST



Himbeergeist aus der Sorte Glen Ample
40 % vol.; 0,35 l

„MAN MUSS DEM LEBEN IMMER
UM MINDESTENS EINEN WHISKY
VORAUSS SEIN“

*„ONE MUST BE AHEAD OF LIFE BY AT LEAST
ONE WHISKY“*

HUMPHREY BOGART





BALTACH WISMARIAN SINGLE MALT WHISKY

Im 15. Jh. braute Hinricus Noyte die Wismarer Jubiläumsmumme mit 10% Alkoholgehalt. Es war das berühmteste Bier seiner Zeit. Hat er hieraus ein Destillat, einen Whisky gebrannt?

Dipl. Braumeister Stefan Beck hat geforscht und braut unter Verwendung reiner Gerstenmalze und feinsten Whiskyhefe die Jubiläumsmumme nach Rezepturen von 1452 als Whisky Wash. Destilliert wird ein Single Malt in unserer vollkupfernen Brennblase. Während der mindestens 3-jährigen Reife in Bourbon- und Sherry-Fässern entwickeln sich eine Vielzahl von Aromen, die an Holz, Vanille und dunkle Beeren erinnern. „Am Muir BALTACH“, der gälische Name der Ostsee, ist Namensgeber für unseren

Whisky: BALTACH Wismarian Single Malt Whisky – nicht kältefiltriert, ohne Farbstoff, eine Rarität. Wir sind stolz!



„Am Muir BALTACH“ the gaelic name for the Baltic Sea, which lends its name for our Whisky: BALTACH Wismarian Single Malt Whisky – we're proud on it!

Single Malt Whisky, mindestens 3 Jahre gelagert; 43 % vol.; 0,7 l

IHR PERSÖNLICHER WHISKY

Das frisch gebrannte Destillat mit ca. 63% vol. wird für Sie in einem 30 l-Eichenfass abgefüllt. Dieses wurde aus Fässern mit Sherry-Olorosso-Belegung umgebaut und erhält das Logo des Brauhauses am Lohberg zu Wismar, Hinricus Noyte's No.1 sowie Ihre persönliche Inschrift. Das Fass wird auf einem Fassbock gelagert. Sie erhalten für die professionelle Whiskyherstellung eine Anleitung zur Whiskyreifung. Nach drei Jahren Reifung können Sie Ihren Whisky genießen. Der Whisky im Eichenfass auf Fassbock wird geliefert mit zwei original Hinricus-Noyte's-Nosing-Gläsern und einem Echtheitszertifikat. Erhältlich auf Anfrage.

YOUR PERSONAL WHISKY

The freshly distilled liquid, which is approx. 63% in vol., is poured into a 30 litre oak barrel for you. This is decanted from Oloroso sherry casks and marked with the Brauhaus am Lohberg zu Wismar, Hinricus Noyte's No.1 logo, as well as your personal inscription. The barrel is stored on a barrel stand. Guidelines on whisky ageing are included, providing you with tips for producing your whisky like a pro. After three years of maturing, the whisky is yours to be enjoyed. The whisky, in an oak barrel resting on a barrel stand, comes with two original Hinricus Noyte's nosing glasses and an authenticity certificate. Available on request.



Single Malt Whisky, frisches Destillat; ca. 63 % vol.; 30 l im Fass

VON DER JUBILÄUMSMUMME ZUM BALTACH WISMARIAN SINGLE MALT WHISKY



Die Jubiläumsmumme bildet die Grundlage für die Brände „Baltach Wismarian Single Malt Whisky“ und „Feiner Brand von der Wismarer Mumme“. Muir Baltach – der gälische Name für Ostsee. Direkt am Hafen gebraut, gebrannt und gereift – das ist der erste Wismarer Single Malt Whisky. Destilliert in einer vollkupfernen Anlage, in der die besonderen Aromen sorgfältig stufenweise aus dem Starkbier herausdestilliert werden.



Drei Jahre lang lagert das kostbare Destillat in Eichenfässern, um zum Whisky zu reifen. In dieser stillen Zeit entwickeln sich in der Obhut des Holzes die kostbaren Aromen des Whiskys. Sie machen seinen Geschmack weich und rund und geben ihm seine typische goldgelbe Farbe. Sein besonderes Finishing erhält der Whisky schließlich in einem Sherry Fino Fass. Hier ruht er weitere Monate, entfaltet seine ganze Seele, was ihm zu guter letzt feine Noten von Vanille und dunklen Trauben verleiht.

Das „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ hat eine lange Tradition. Schon im Jahr 1452 braute der Brauherr Hinricus Noyte dort ein ganz besonderes Bier. Heute wird sie wieder gebraut: Die Wismarer Jubiläumsmumme nach uraltem Rezept aus der Hansezeit, in den traditionellen Braukesseln. Ein dunkles kräftiges Starkbier, das nicht nur Hanseaten lieben. Sein Geschmack ist unverwechselbar.



Brewed from a sensational combination of aromatic barley malt, the Wismar Jubilaeumsmumme beer featuring 10% ABV, was the most famous beer of its time. Graduate master brewer Stefan Beck set to work investigating and brewed the Jubilaeumsmumme as a whisky wash featuring unique aromas, using pure barley malt and the finest whisky yeast, true to recipes from 1452. The next step was distilling in our copper whisky still as a single malt, from 100% malted barley with a minimum maturing period of three years in bourbon and sherry barrels. The result: a blend of wood, vanilla, peach and dark berry aromas, without cold-filtering or colourings – a rarity.

WISMARIAN DRY GIN

Gin, Genever, Ginepro, Machandel. Den Gin umgeben viele Geheimnisse und Geheimrezepte. Grundlage ist immer die Wacholderbeere und eine Auswahl aus etwa 130 Kräutern.

Der Stier im Wappen der Hansestadt Wismar, die Verbindung zwischen Wismar und Mecklenburg. Symbol für das Kraftvolle, Starke und einen unbändigen Willen.

Totaler unbändiger Genuss, kraftvoll, lebendig, unverwechselbar klar und ursprünglich. Die kräftigen Wacholder-Aromen umspült von den feinen Düften der geheimnisvollen „Botanicals“ des Hinricus Noyte Rezeptes.

GIN – in seiner feinsten ursprünglichen Kraft.



WISMARIAN DRY GIN

Gin, Genever, Ginepro, Machandel. Gin – a drink based on juniper berries and a selection of around 130 herbs is shrouded in mystery and has many secret recipes.

GIN - in its finest original strength.



VODKA VYSSEMARAA

Aus Weizen, gewachsen an der Ostseeküste, fünffach destilliert und filtriert über Silbermünzen. Weich, einzigartig und klar. Hanseatic choice.

VODKA VYSSEMARAA

Made from wheat grown by the Baltic Sea, five times distilled, filtered over pure silver coins. Smooth, rare and clear. Hanseatic choice.



ANNO 1452 KEYSERLICHER AQUA VITAE

Schon Kaiser Friedrich III, der Friedfertige genannt, genoß im 15. Jh. „Aqua Vitae“. Im Jahr seiner Krönung in Rom, 1452, gründete Hinricus Noyte das Brauhaus No.1 am Lohberg zu Wismar und stellte einen Aqua Vitae her. Und so stellen wir ihn her: „Hinricus Noyte's No. 1 Aqua Vitae“ nach dem kaiserlichen Rezept von anno 1452.



ANNO 1452 KEYSERLICHER AQUA VITAE

Emperor Frederick III, known as the Peaceful, enjoyed „Aqua Vitae“ as early as the 15th century. In 1452, the year of his coronation in Rome, Hinricus Noyte founded the brewery no. 1 at the Lohberg zu Wismar and created an Aqua Vitae. And that's how we produce it today too – „Hinricus Noyte's No. 1 Aqua Vitae“ based on the emperor's recipe from 1452.



Bitterlikör, nach Keyser Friedrich III; 42 % vol.; 0,7 l

WISAMRIAN ARRAK

Der geheimnisvolle Arrak, ein Branntwein aus Reis, Zuckerrohr, speziellen chinesischen Gewürzen und vergorenen Palmensäften, war zu Hansezeiten ein wertvolles Handelsgut. Aus der niederländischen Kolonie Batavia, heute Indonesien, kam der „edle Bruder des Rums“ über den Seeweg auch nach Wismar.

WISAMRIAN ARRAK

Mysterious Arrak, a spirit made from rice, sugar cane, special Chinese spices and fermented palm juice was a costly commodity in Hanseatic times. „Rum's noble brother“ reached Wismar by sea from the Dutch colony Batavia, today's Indonesia.



Arrak, nach indonesischer Rezeptur; 40 % vol.; 0,7 l

WISMARER PAPGOYEN RUM

Die Papagoyen-Gesellschaft Wismar, gegründet im 14. Jahrhundert von der Zunft der Bierbrauer und mit dem Papageien als Wappentier, importierte im 16. Jahrhundert feinen Rum. Geselligkeit, rauschende Feste, Lebensgenuss – Wismars Brauer und Kaufleute schätzten immer schon die Hochgenüsse. Diese begehrte Spirituose haben wir in der besten Qualität importiert. Wismarer PAPAGOYEN RUM – feinsten Rum aus Jamaika, der Papageien-Insel.

WISMARIAN PAPGOYEN RUM

Finest rum from Jamaica

Jamaica – the parrot island – home of the world's finest sugar cane-based rum. All over the globe a top-notch sought-after spirit. We've imported the highest quality available.

**DLG 2015
BESTER RUM**



Rum; 40 % vol.; 0,7 l



Online-Shop: www.shop.hinricusnoyte.de