



Distillerie artisanale Jos Nusbaumer

Distillerie

Rendez-nous visite

Atelier, Show-room , Visite
Guidées, Musée exposition,
Groupes, Individuels

23 Grand Rue

67220 Steige

GRAND-EST

Tel : +33 (0)3 88 57 16 53

E-mail : contact@jos-nusbaumer.com

<http://www.jos-nusbaumer.com/>

Nos horaires d'ouverture

Lu		
Ma		
Me		
Je		
Ve		
Sa		
Di		

Les origines de la Distillerie artisanale Jos Nusbaumer remontent en 1947, date à laquelle M. Joseph Nusbaumer, âgé de 21 ans, crée une petite distillerie dans la grange de la maison familiale au moyen d'un petit alambic alimenté au feu de bois. La Distillerie artisanale Jos Nusbaumer réalise désormais des crèmes, des liqueurs et des eaux-de-vie. La fabrication des eaux-de-vie a très peu évolué depuis le XIXème siècle, elles sont obtenues soit par macération soit par fermentation avant la distillation. Selon les produits, des assemblages peuvent être réalisés. La mise en bouteille, le capsulage, l'étiquetage l'expédition sont également effectués au sein de la distillerie. Pour les eaux-de-vie d'exception (très vieille mirabelle ou vieux kirsch de 15 ans d'âge), une opération de scellage à la cire est opérée à la main. L'entreprise porte une attention très particulière à la sélection de ses produits.

Sa clientèle est constituée à de particuliers mais aussi de professionnels (dans le secteur CHR, les restaurants étoilés, etc.). La clientèle est principalement nationale mais l'entreprise exporte aussi vers l'Allemagne, les Pays-Bas, le

Luxembourg, la Suisse, le Benelux et les Pays Scandinaves.