



LIHOVAR ANTON KAAPL

JEDINEČNÉ  
DESTILÁTY A LIKÉRY  
Z ŘEMESLNÉHO LIHOVARU

# HISTORIE



1884 – 1948



**LIHOVAR ANTON KAAPL**  
vznikl v roce 2018 na základě dlouholetých  
zkušeností s pálením ovocných destilátů  
v jihočeských Jílovicích.



Jako odkaz na své rakousko-uherské kořeny nese název Anton Kaapl a na etiketách lahví dovětek „ Familientradition aus Gilowitz “. Na trh jsme vstoupili v říjnu roku 2019.

V našem rodinném lihovaru vyrábíme pouze kvalitní přírodní alkohol ředěný demineralizovanou vodou ze 102 metrů hlubokého vrtu v klikovském souvrství Třeboňské pánve.

Jedinečné destiláty a likéry z řemeslného lihovaru s rodinnou recepturou a moderní technologií výroby.

Celý proces, od výběru a zpracování ovoce, přes kvašení, několikastupňovou destilaci, zrání v nerezových nádržích, lahvoání, až po expedici, probíhá pod naším dohledem. Staráme se o to, aby lihovar opouštěly pouze kvalitní jemné destiláty.

**Ing. Jiří Kápl**  
otec

**Ing. Michal Kápl**  
syn

# Anton Knapl PORTFOLIO

# NAŠE SPECIALITY



SLIVOVICE



HRUŠKOVICE



JABLKOVICE



VIŠŇOVICE



WILLIAMS HRUŠKOVICE



MERUŇKOVICE

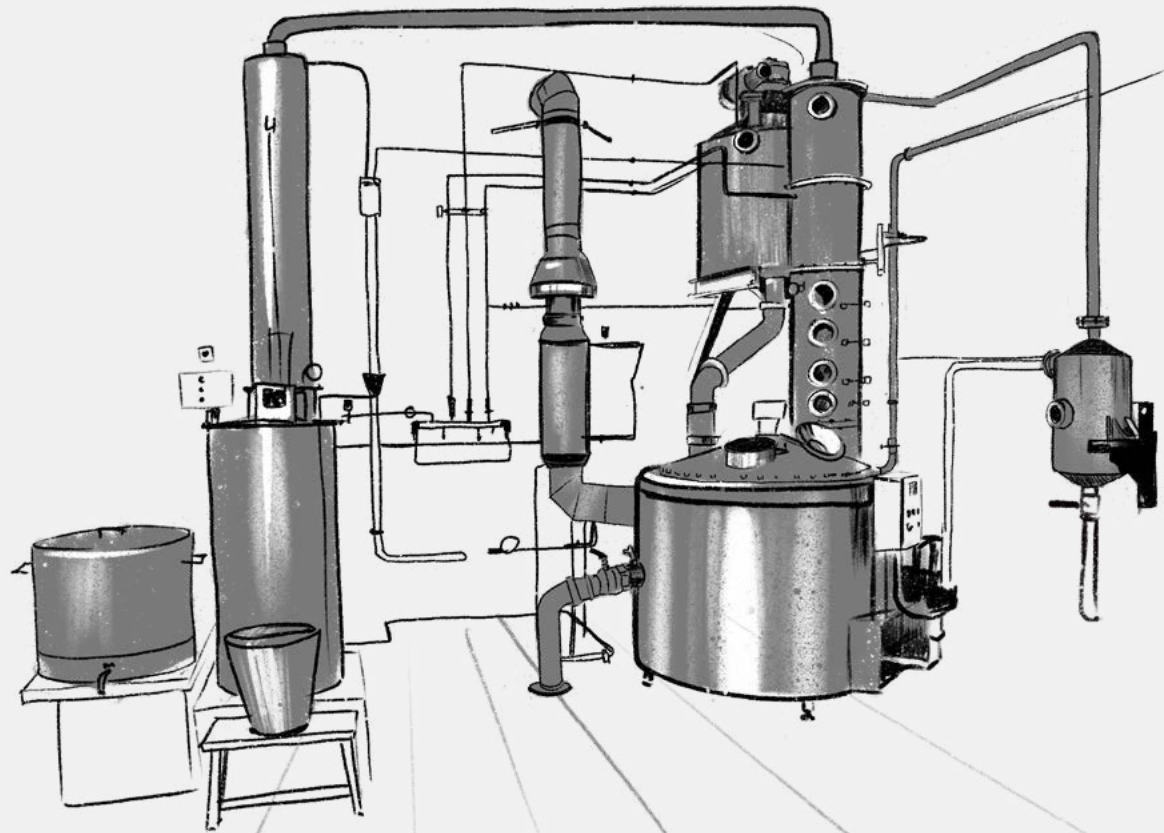


BIERBRAND



JABLKOVICE  
S MEDOVÝMI VÍČKY





# VELIKOSTI LAHVÍ



0,7 l



0,5 l



0,2 l



0,05 l

Anton Knapl

# SLIVOVICE 47%



## NEJLEPŠÍ ČESKÁ SLIVOVICE ROKU 2021

### 3. místo

na evropské soutěži Das goldene Stamplerl ve Wieselburgu

Tuto prvotřídní slivovici vyrábíme několikanásobnou destilací z kvasu připraveného z kvalitních, sladkých a zralých švestek. Všechny švestky před naložením odpeckováváme. Díky tomu se do destilátu nedostává typická hořkomandlová příchutí pecek. Citlivost mistra destilátéra a moderní technologie pomáhají vyrobit výrazně jemný destilát s ovocnou, sladkou chutí a lehkým aroma po švestkách, které se zráním v nerezových nádržích stává kulatější a podmanivější.

...ta nejlepší bez pecek

Anton Knapl

# VIŠŇOVICE 47%



### 1. místo

na evropské soutěži Das goldene Stamplerl ve Wieselburgu

### 3. místo

na světové soutěži Destillata 2020

### 3. místo

na wieselbrugské soutěži Das goldene Stamplerl 2020

### 3. místo

na evropské soutěži Das goldene Stamplerl ve Wieselburgu

Náš originální mix višni dává jeden z nejjemnějších destilátů. Díky kvalitně vedené destilaci mistrem destilátérem má višňovice intenzivně lehkou vůni a jemnou chuť.

...naše zlatá višňovice

# Anton Kaapl BIERBRAND 47%



## 2. místo

na evropské soutěži Das goldene Stamperl ve Wieselburgu

## 3. místo

na ceslovětové soutěži Destillata 2021

## 3. místo

na evropské soutěži Das goldene Stamperl ve Wieselburgu

Speciální pivní destilát ze zakvašené pivní mladiny připravené pro náš lihovar dle receptury vrchního sládka Jana Wünsche z Pivovaru Jílovice. Své celoživotní zkušenosti s pivem dokonale zužitkoval a výsledný destilát má úžasné sensorické vlastnosti. Bierbrand vydestilovaný mistrem destilátérem je na jazyku jemný a až neskutečně kopíruje podmanivou chuť piva. Jedná se o společný produkt Pivovaru Jílovice a lihovaru Anton Kaapl.

**...jílovická specialita**

# Anton Kaapl MERUŇKOVICE 47%



Oblíbený destilát z vybraných meruněk. Suchá, trpká a zároveň sladká chuť s hořkomandlovým podtónem. Naloženo záměrně s peckou. Díky správně vedené víceetapové destilaci mistra destilátéra má meruňkovice charakteristickou jemnou chuť, typickou pro naše destiláty, s intenzivním meruňkovým aroma. Nechtěli jsme navoněnou líbivku. Kdo má rád grappu, bude spokojen...

**...intenzivní meruňkové potěšení**

*Anton Knapl*  
**JABLKOVICE 47%**



### 3. místo

na evropské soutěži Das goldene Stamperl ve Wieselburgu

Klasickou českou jablkovici jsme dovedli téměř k dokonalosti. Kvas z vyzrálých a sladkých jablek od našeho ovocnáře z oblasti jihočeských Lhenic destilovaný mistrem destilátérem s citem pro požadovanou vůni a chuť po jablíčkách dává neskutečně jemnou a lahodnou jablkovici, mnohými upřednostňovanou před ostatními pálenkami. Opravdu stojí za ochutnání a sama vás přesvědčí o svých kvalitách.

**..nejoblíbenější mezi českými kuchaři**

*Anton Knapl*  
**JABLKOVICE 35%**  
S MEDOVÝMI VÍČKY



## LIMITOVANÁ EDICE

Tento destilát je dílem našeho technologa, který vytvořil recepturu na podnět mistra destilátéra. Inspirací mu bylo setkání se zkušenou včelařkou, nyní i naší dodavatelkou, která chová včely v panenské přírodě podhůří Novohradských hor. V naší jemné jablkovici jsme nechali macerovat medová víčka (víčka medových buněk z medových pláství získaná tzv. odvíčkováním medových pláství).

Víčka se vyznačují velkým množstvím dezinfekčních látek, které chrání med přírodním způsobem před vlhkostí, bakteriemi a negativními vlivy.

Destilát obsahuje propolis, mateří kašičku, pyl i med, cca. 24 g/l přírodního cukru a je naředěný na příjemných 35 %.

**... zkrátka neodolatelný zážitek**



*Anton Knapl*  
**HRUŠKOVICE 47%**



Odrůdový destilát z pečlivě vybraných a tříděných hrušek vykvašený s pomocí ušlechtilých kvasinek. Díky pečlivé destilaci mistra destilátéra vyniká typicky jemnou a lehce kořenitou hruškovou chutí s dokonalým přírodním hruškovým aroma. Opravdový skvost bez jakékoliv senzorické chyby.

**...hruška se vším všudy**

*Anton Knapl*  
**WILLIAMS 47%**  
**HRUŠKOVICE**



To nejlepší z hruškovic. Pálenka destilovaná z kvasu založeného pouze z odrůdy hrušek Williams. Díky ušlechtilému speciálnímu postupu kvašení a opatrné destilaci mistra destilátéra jsou do pálenky přeneseny typické, plně intenzivní tóny hrušky Williams s jemností vlastní našim destilátům. Naše Williamska má rázný nástup a vyznačuje se velmi, velmi dlouhou dochutí.

**...Williamska jak má být**



Anton Knapl

# KARLLIKÖR 28%



Na přání našich zákazníků jsme připravili netradiční bylinný likér. A to nejen pro ženy, které chtějí víc... Je vhodný jako aperitiv i digestiv s obsahem alkoholu ideálních 28% a 140 g cukru na litr. Likér je vyroben macerací chráněné receptury směsi bylin a koření nezvykle v ovocném destilátu. V jeho názvu se skrývá jméno našeho technologa, který ho vyladil přesně podle vašich představ.

... vůně chutí

# BORŮVKOVÝ 28%

LIKÉR



Odkud by měl být pravý borůvkový likér, když ne z borůvkového království jižních Čech.

Dali jsme si opravdu záležet, abychom se vyhnuli všemu, co do přírodního produktu nepatří. Likér jsme vyrobili macerací a lisováním lesních borůvek a to tak, že každá lahev obsahuje minimálně 25 % poctivě vylisované borůvkové šťávy.

Přidali jsme meduňku lékařskou, vanilkové lusky z Madagaskaru, kyselinu citrónovou a dosladili cukrem. V likéru nejsou použita žádná barviva ani aromata, jen čistá příroda.

...likér nejen pro barmany

# SPECIALITA NAŠEHO LIHOVARU



## Tmavé záklopy jsou určeny především pro hotelové minibary.

Našli jsme řešení proti „neposlušným“ hostům, kteří rádi ochutnávají, ale nechťejí platit. Inspirací nám byla zkušenost našich zákazníků. Miniaturu s klasickým závěrem host otevře, vypije, dolije vodou a zpětně uzavře tak, aby pokojské na první pohled nepoznaly porušení víčka. Naše miniatury, v průřezu všemi druhy destilátů, jsme opatřili tmavou silnou plastovou záklopkou. Trhací proužek jde ztěžka otevřít a na první pohled je vidět porušení záklopy.

**NAŠE ZÁKLOPKY VÁM UŠETŘÍ  
PRÁCI, ČAS I PENÍZE**





# LUXUSNÍ DÁRKOVÁ BALENÍ

**3 x 0,2 l**

- Anton Kaapl SLIVOVICE 47%
- Anton Kaapl HRUŠKOVICE 47%
- Anton Kaapl JABLKOVICE 47%



**5 x 0,05 l**

- Anton Kaapl VIŠŇOVICE 47%
- Anton Kaapl WILLIAMS HRUŠKOVICE 47%
- Anton Kaapl SLIVOVICE 47%
- Anton Kaapl HRUŠKOVICE 47%
- Anton Kaapl JABLKOVICE 47%

**0,5 l**

- Anton Kaapl SLIVOVICE 47%
- Anton Kaapl VIŠŇOVICE 47%
- Anton Kaapl HRUŠKOVICE 47%
- + 2 skleničky Anton Kaapl



# PŘÍRODNÍ DÁRKOVÁ BALENÍ V OTEVŘENÉ VLNĚ



**1 x 0,5 l**

- Anton Kaapl JABLKOVICE 47%
- Anton Kaapl SLIVOVICE 47%
- Anton Kaapl HRUŠKOVICE 47%



**3 x 0,2 l**

- Anton Kaapl SLIVOVICE 47%
- Anton Kaapl JABLKOVICE 47%
- Anton Kaapl HRUŠKOVICE 47%

**5 x 0,05 l**

- Anton Kaapl VIŠŇOVICE 47%
- Anton Kaapl WILLIAMS 47%
- Anton Kaapl SLIVOVICE 47%
- Anton Kaapl HRUŠKOVICE 47%
- Anton Kaapl JABLKOVICE 47%





# ANTON KAAPL SKLENIČKA



**Degustační sklenička 85 ml  
vyrobená z českého skla.  
Ručně broušené logo lihovaru  
Anton Kaapl.**

**...díky takto tvarované skleničce máte  
možnost vychutnat si naše destiláty  
všemi smysly**

## NAŠE DOPORUČENÍ



**Pro získání lepší chutě a dokonalého  
aroma podávejte naše destiláty při teplotě  
14 až 18 °C v degustačních skleničkách.**

Tyto sklenky díky svému unikátnímu tvarování udržují uvolňující se aromatické látky uvnitř a umožní vám tak lépe ocenit jemné vonné i chuťové odstíny nápoje. Destilát po nalití do skleničky nechte otevřít a zklidnit. Hlavně nechvátějte. Vydržte to. Tento čas využijte pro komunikaci a sdílení radostí s přáteli. Nalitý destilát si vychutnejte. Několikrát si přivoňte, než se vůbec lehce napijete.

Odměnou za vaši trpělivost bude nádherný zážitek z pití našeho kvalitního destilátu.





## VÝHRADNÍ DOVOZCE PRODUKTŮ DESTILERIE PILZER NA ČESKÝ TRH



Italský rodinný lihovar Pilzer, který byl otevřen v roce 1957 ve Faveru, starobylé vesnici uprostřed údolí Cembra, je dnes jedním z nejprestižnějších lihovarů nejen v Trentinu, ale i v celé Itálii.

Pod odborným vedením bratrů Bruna a Ivana Pilzerových vyrábí širokou škálu velmi kvalitních grapp, lihovin a ovocných destilátů. Během své historie získala destilerie Pilzer medaile, ocenění a uznání na mnoha z nejvýznamnějších národních i mezinárodních soutěží v tomto odvětví.

*Anton Kaapl*



VÝHRADNÍ DOVOZCE  
PRODUKTŮ DESTILERIE  
PILZER NA ČESKÝ TRH

FONEKA s.r.o.  
Jílovice 217, PSČ 373 32 CZ

[www.antonkaapl.cz](http://www.antonkaapl.cz)

### ODRŮDOVÉ GRAPPY - BRUNO PILZER



**Bruno Pilzer Grappa di Chardonnay 43%**  
*Odrůdová grappa z výlisků hroznů odrůdy Chardonnay z údolí Cembra.*

**Bruno Pilzer Grappa di Moscato Giallo 43%**  
*Odrůdová grappa z výlisků hroznů odrůdy Muškát žlutý z oblasti Trentina.*

**Bruno Pilzer Grappa di Müller Thurgau 43%**  
*Odrůdová grappa z výlisků hroznů odrůdy Müller Thurgau z údolí Cembra.*

**Bruno Pilzer Grappa di Pinot Nero 43%**  
*Odrůdová grappa z výlisků hroznů odrůdy Rulandské modré z oblasti Trentina.*

**Bruno Pilzer Grappa di Traminer 43%**  
*Odrůdová grappa z výlisků hroznů odrůdy Tramin z oblasti Trentina.*

### DALŠÍ SPECIALITY



**Bruno Pilzer Grappa Delmè d'or 43%**  
*To nejlepší smícháním 8 druhů odrůdových grapp v dlouho hledaném nejlepším poměru. Stárne více než 5 let v sudech z francouzského dubu.*

**Bruno Pilzer Delmè 43%**  
*To nejlepší smícháním 8 druhů odrůdových grapp v dlouho hledaném nejlepším poměru.*

**GINPILZ London Dry Gin 40%**  
*Jalovec doprovázený aromatickou stopou 15-ti dalších bylin z téměř celého území Dolomit.*

**AMARO BRUNO PILZER 30%**  
*Skutečný bitter jako výluh směsi 26 druhů bylin a koření.*



LIHOVAR ANTON KAAPL

# TĚŠÍME SE NA SPOLUPRÁCI

[lihovar@foneka.cz](mailto:lihovar@foneka.cz) • [www.antonkaapl.cz](http://www.antonkaapl.cz)