



Bohn - Apfel 35 cl 18.00
20 cl 12.00

Prämierter Vorarlberger Edelbrand 2013,2014,2015, 2016 Silber

Geniessen Sie das besondere Aroma des sortenreinen Apfelbrandes, den wir aus dem Bohnapfel aromaschonend destilliert haben.

Der Bohnapfel, ein wichtiger Bestandteil unserer Streuobstwiese, auch Großer Rheinischer Bohnapfel genannt, ist eine zu den Winteräpfeln zählende alte Sorte des Kulturapfels. Er wurde zwischen 1750 und 1800 im Neuwieder Becken am Mittelrhein als Zufallssämling entdeckt. Die saftig säuerlichen Äpfel reifen Mitte Oktober bis Anfang November und sind ab Februar genussreif. Sie sind bis Juni haltbar. Sofern die Äpfel am Baum völlig ausreifen können, erhalten die ursprünglich grünen Früchte rote Streifen und gehören zu den besten Apfelsorten für die Verwertung

Bohn - Apfel 35 cl 18.00
Eichenfassgelagert 20 cl 12.00

Wir haben unseren Bohnapfel in einem französischen Limousin-Eichenfass 28 Tage gelagert. Das Aroma des Apfelbrandes und die elegante Herbe des Holzes ergeben eine eigene feine Note für die Nase und am Gaumen



Apfel - Cuvée 35 cl 18.00
20 cl 12.00

Prämierter Vorarlberger Edelbrand 2014,2015, 2016 Silber

Aus den Äpfeln unserer Streuobstwiese, die wir auch in unserem preisgekrönten Apfelsaft verwenden, haben wir einen Apfelbrand aromaschonend destilliert. Die Äpfel werden alle baumfallend geerntet, gründlich gereinigt und anschliessend eingemaischt und kaltvergärt. Geniessen Sie dieses 2 Jahre gereifte Destillat als Pendant zu unserem Apfelsaft

Erdbeer - Apfel 35 cl 18.00
20 cl 12.00

Prämierter Vorarlberger Edelbrand 2015, 2016 Silber

Ein weiterer Bestandteil unserer Streuobstwiese ist auch der Erdbeerapfel. Der Erdbeerapfel wird in der Literatur auch als der Rote Herbstkalvill bezeichnet und gilt als Tafelobstsorte des Kulturapfels. Die sehr alte Sorte unbekannter Herkunft -vermutlich aus Frankreich- stand schon 1565 als Echter Rotapfel im fürstlichen Lustgarten in Stuttgart. Er wurde früher in Mitteleuropa sehr häufig angebaut, ist aber mittlerweile eher selten geworden. Der Rote Herbstkalvill ist eine pomologische Besonderheit. Der Apfel hat unter der Schale rotes Fruchtfleisch mit intensiv himbeer- bis erdbeerartigem Aroma. Für Apfelbrandfreunde haben wir einen sortenreinen Edelbrand aus dem Erdbeerapfel aromaschonend destilliert.

Boskoop - Apfel 35 cl 18.00
20 cl 12.00

Prämierter Vorarlberger Edelbrand 2015, Silber

Auch als Schöner von Boskoop bezeichnet. Er ist als Zufallssämling entstanden und hat seinen Namen von dieser Ortschaft in der Nähe von Gouda erhalten. Er ist ein wunderbarer, säurebetonter Wirtschaftsapfel und auch ein wichtiger Aromaträger unseres hauseigenen Apfelsaftes. Für Apfelbrandfreunde haben wir einen sortenreinen Edelbrand aus dem Schönen von Boskoop aromaschonend destilliert.



Quitte 35 cl 25.00
20 cl 15.00

Prämierter Vorarlberger Edelbrand 2015, 2016 Silber

Aus unseren Quitten in unserem Obstgut im Rheindelta destillieren wir aromaschonend nach einer Kaltvergärung einen sortenreinen Quittenbrand. Die Quitten sind große, apfel- oder birnenähnliche Früchte, die von uns geerntet und bis zur Vollreife gelagert werden. Für die Verarbeitung wird händisch die pelzige Haut entfernt, die Frucht gereinigt, gewaschen und eingemaischt. Der angenehme Duft beruht aus einem Gemisch von mindestens 80 Duftstoffen, vor allem von Estern. Die bekannte goldgelbe Färbung der Früchte, das sogenannte „quittegelb“ geht hauptsächlich auf das Flavon Quercetin zurück.

