Manufaktur Jörg Geiger

AUSGABE SOMMER/HERBST 2018/19

GENUSSZEIT

LIEBE FREUNDE DER UNBESCHWERTEN GENUSSERLEBNISSE

Die Manufaktur ist für mich jeden Tag ein gelebter Kindheitstraum. Wir schaffen unsere Produkte mit der Vielfalt, die uns die Natur bietet. In der Kulturlandschaft am Fuße der Schwäbischen Alb sind das die landschaftsprägenden Obstbaumriesen. Schwäbisches WiesenObst ist einmalig in seinen Aromen und der Komplexität des Geschmacks.

Wir haben alte Techniken der Verarbeitung wiederentdeckt und neue Verfahren entwickelt – immer mit dem Ziel, die Aromen und besonderen Geschmacksnoten dieser einzigartigen Früchte in unterschiedlicher Weise perfekt zur Geltung zu bringen – in Schaumweinen und Süßweinen, alkoholfreien PriSeccos, in Craft Ciders und Poirées.

DIE MÖGLICHKEITEN DER NATUR NUTZEN, MIT KREATIVITÄT UND KÖNNEN – LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!

In dieser Ausgabe finden Sie auch einige Neuheiten – Wermut aus dem Apfel oder auch die neuen alkoholfreien BIO Priseccos. Wir möchten Sie aber auch hinter die Kulissen blicken lassen mit Führungen durch die Manufaktur oder durchs WiesenObst, mit Ihnen im Workshop „Foodpairing unter null" mit den Möglichkeiten alkoholfreier Essensbegleiter beschäftigen oder einfach mit Ihnen bei uns feiern.

Ihr Jörg Geiger

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN
MANUFAKTUR ERLEBEN

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN
SCHWÄBISCHE GASTFREUNDSCHAFT

GENUSSINSPIRATIONEN
NEUE KLASSIKER

WERMUTKRAUT
KLEINE PFLANZENKUNDE

DIE INSPIRATION VOM WEIN
ALKOHOLFREI UND STILL

PARTNER
EIN NETZWERK DER IDEEN

AUSSICHT
IM WINTER GUT VERSORGT

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN

MANUFAKTUR ERLEBEN

SO FINDEN SIE UNS:

AUS RICHTUNG STUTTGART:
Der B10 aus Richtung Stuttgart kommend folgen, die Ausfahrt Richtung Süßen/Schlat nehmen und nach der Ausfahrt rechts abbiegen auf die Süßener Straße und der Landstraße durch den „Schlater Wald" folgen. Nach ca. 1 km die zweite Ausfahrt im Kreisverkehr nehmen und weiter der Süßener Straße folgen. Links abbiegen auf die Hauptstraße und dieser folgen. Rechts abbiegen auf die Eschenbacher Straße. Auf der Linken Seite befindet sich unsere Manufaktur.

AUS RICHTUNG MÜCHEN:
Sie verlassen die A8 in Richtung München-Stuttgart an der Autobahnausfahrt Mühlhausen. An der Ausfahrt ordnen Sie sich links ein und fahren auf der B 466 in Richtung Geislingen. Ungefähr 2 km nach dem Ortsausgang Deggingen biegen Sie nach links ab in Richtung Göppingen, Reichenbach i. T., Schlat. Sie finden unser Fachwerkhaus in Ecklage direkt in der Ortsmitte von Schlat.

Das einzigartige Aroma und die besonderen, oft herben Geschmacksnoten von WiesenObst Raritäten sprechen für sich. Es sind die besonderen geographischen und klimatischen Bedingungen am Nordrand der Schwäbischen Alb und die nachhaltig extensive Anbauform auf starkwachsenden Baumriesen, die den Charakter des WiesenObstes prägen. Sitz der Manufaktur Jörg Geiger ist Schlat, rund 50 km südöstlich von Stuttgart gelegen. Der kleine Ort ist umgeben von Streuobstwiesen und fast überall hat man einen wunderbaren Blick auf den Albtrauf.

» NACHHALTIGE BÄUERLICHE LANDWIRTSCHAFT UND EINE EINZIGARTIGE LANDSCHAFT, DIE ZUM GENUSS EINLÄDT «

Einen Blick hinter die Kulissen geben wir Ihnen bei einer Führung mit Jörg Geiger an mehreren Terminen im Jahr bei unseren Sonntagsführungen. Alternativ führen wir Sie als Gruppe an Ihrem Wunschtermin durch die Manufaktur. In den warmen Monaten bietet sich auch immer ein buchbares Picknick auf der Wiese an. Mehrmals im Jahr veranstalten wir außerdem einen kulinarischen Abend und nutzen eine Manufakturführung vorab als Einstimmung – die Möglichkeiten sind vielfältig.

SCHWÄBISCHES GMÜND ÖBV

QUALITÄTSFAKTOR ZEIT

WiesenObst-Bäume sind tief verwurzelt und bilden oft weite Kronen. Während die Zwergvarianten in kommerziellen Obstanlagen bereits nach zwei bis drei Jahren die ersten Früchte tragen, braucht ein WiesenObst-Baum in der Regel 10 Jahre, bis er die volle Reife erlangt hat. Die Früchte bringen Säure und Gerbstoffe als natürliches Fundament und sind weit intensiver und vielfältiger im Geschmack.

Geerntet wird von Hand – ein zeitaufwendiges Unterfangen. Deshalb zahlen wir außerordentlich hohe Preise für sortenreines WiesenObst – die Mühe der Ernte und Pflege der Bäume muss sich für Landwirte und Gütlesbesitzer nicht nur lohnen – wir wollen, dass sie stolz sind!

ESSBARES UNKRAUT

KLEINE KRÄUTERKUNDE

Mädesüß ist eine Pflanze die häufig an den Rändern von Streuobstwiesen gedeiht. Wir ernten sie im August wenn es blüht. Der Duft erinnert an Immergrün und das Aroma ähnelt dem von Mandeln. Für unsere PriSeccos verwenden wir Kräuter, Blüten, Beeren und Blätter, um das einzigartige Aroma von WiesenObst Sorten abzurunden, zu betonen, zu komplementieren oder balancieren. Wir machen Biodiversität erleb- und schmeckbar.

SONNTAGSFÜHRUNG 45,– € p.P.

... mit schwäbischen Gaumenkitzlern

Sonntags hat der Chef eigentlich frei – aber ein paar Mal im Jahr nimmt sich Jörg Geiger Zeit für eine Nachmittagsführung durch seine Manufaktur. Er nimmt Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der WiesenObst Bäume, hält nach Kräutern Ausschau und lässt Sie an den Beobachtungen in der Natur die ihn inspirieren teilhaben. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaumweine und Süßweine und ein „schwäbisches Tapas Buffet". An der langen Tafel werden nacheinander kleine Gerichte mit je einem alkoholfreien oder alkoholischen Begleiter gereicht.

Treffpunkt – ab 14.15 Uhr zum Apéritif an der Manufaktur.

REISE ZUR CHAMPAGNER-BRATBIRNE 89,– € p.P.

5 Gänge inkl. Getränke und Führung

Wir starten mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur um 18.30 Uhr. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in fünf Gängen rund ums WiesenObst. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter alkoholisch und alkoholfrei für Sie vor. Sie erleben eine weit gespannte Getränkebegleitung von alkoholfrei über leichte Craft Cider's, edle Perlen wie dem Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne bis zu Süßweinen und hochprozentigen Spirits.

MANUFAKTURFÜHRUNG 15,– € p.P.

Für Gruppen nach Vereinbarung

Wir empfangen Sie mit zwei alkoholfreien PriSeccos. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren über den Duft von Frucht und Holz den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins, hergestellt aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne, und an der Fasswand der reifenden Süßweine erwarten Sie nochmals Kostproben. Als Erinnerung an diesen Besuch erhält jeder Teilnehmer zum Abschluss ein Poster „Alte Apfel- und Birnensorten" aus der Edition Port Culinaire.

Im Katalog „Manufaktur erleben" finden Sie weitere Module für ihren Aufenthalt als Gruppe bei uns.

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/MANUFAKTUR-ERLEBEN

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN

SCHWÄBISCHE GASTFREUNDSCHAFT

Die einzigartige Location für Ihre Feste bieten wir in Räumen des 1905 erbauten Hauses. Im ehemals landwirtschaftlichen Gebäude findet sich der Festsaal für besondere Ereignisse. Ob zur Hochzeit, für Firmenfeiern oder zu Geburtstagenfesten – wir schaffen für Sie ein individuelles, festliches Ambiente für bis zu 120 Personen.

Eingebettet zwischen Verkostungszone, Lounge, Schaubrennerei, begehbarem Weinkeller und Verkauf finden Sie eine große, fein gedeckten Mitteltafel, an der man bis zu 32 Gäste besonders festlich platzieren können. Auch die ehemalige Durchfahrt bietet eine entspannte, fast mediterran wirkende lockere Atmosphäre, die im Sommer auch gerne mal den Gartenbereich mit einbezieht. Selbstverständlich bieten wir für Ihre Gäste als Einstimmung auch eine Führung durch unsere Manufaktur an. Hier sehen Sie nicht nur den Keller des Birnenschaumweins aus unserer „Champagner-Bratbirne" sondern verkosten auch das ein oder andere Produkt.

Wer den Abend bei uns ausklingen lassen will, darf sich auf unsere Landhauszimmer freuen. Die natürlichen Materialien der Einrichtung, die wohligen Farben und viel Licht schaffen eine Wohlfühlatmosphäre der besonderen Art. Die Zimmer befinden sich im zweiten Stock des historischen denkmalgeschützten Fachwerkhauses, wo Sie den herrlichen Blick über die Dächer Schlats, auf die Berge am Nordrand der Schwäbischen Alb oder ins Filstal genießen können.

FOODPAIRING TRAD. FLASCHENGÄRUNG — 79,– € p.P.

Führung, Degustation und Foodpairing | 5-Gänge-Menü mit Juwelen aus traditioneller Flaschengärung

Food Pairing, die Vermählung des Geschmacks von Getränken und Speisen ist kein trendiges Thema, sondern ein kulinarisches Evergreen. Die Getränke sind hier gleichbedeutende Akteure, die passend zu ihrem Charakter eingesetzt werden wollen, um diese zu umspielen.

An diesen Abenden wollen wir so richtig ins Spezialthema einsteigen. Zur Einstimmung starten wir mit dem Aperitif um 18.30 Uhr und einer Führung zum Thema traditionelle Flaschengärung durch unser Stammwerk.

Das Degorgieren und die Geschichte betrachten wir genauer mit einer ersten Verkostung im Rüttelkeller. Anschließend wird an der langen Tafel „hart gearbeitet" – zu fünf servierten Gängen verkosten wir begleitende Schaumweine im Foodpairing, fachlich geleitet und moderiert.

Auch Raritäten alter Jahrgänge aus der Schatzkammer werden in dieser kleinen Runde geöffnet, erleben Sie die Offenbarung und das Potential „räser" Birnen nach Jahren der Reifung.

FOODPAIRING UNTER NULL — 79,– € p.P.

Sensorikschulung, Degustation und Foodpairing | 5-Gänge-Menü mit jeweils zwei alkoholfreien Begleitern

Food Pairing unter Null greift die Getränkebegleitung unter dem Aspekt von Null Volumenprozent, also auf Basis alkoholfreier Getränke auf. Was auf den ersten Blick wirkt wie eine Beschränkung – also den Verzicht auf alkoholische Getränke – entpuppt sich bei näherer Betrachtung als eine Bereicherung hinsichtlich der Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten.

Das umfangreiche Sortiment an alkoholfreien Getränken der Manufaktur Jörg Geiger unterteilt sich in pricklige „PriSeccos" und stille, charakterstarke „Inspirationen". Alle Geschmacksrichtungen finden hier Berücksichtigung: süß, sauer, salzig, bitter und auch umami.

Der Food Pairing unter Null Workshop ist eine grundlegende Einführung. Denn Melanie Layer möchte nicht nur für die Getränke der Manufaktur Jörg Geiger begeistern, sondern Wissen vermitteln. Der Workshop richtet sich an alle die vertiefte Kenntnisse zu diesen Produkten erwerben möchten.

CHEFSTABLE — 129,– € p.P.

6-Gänge-Menü | Manufaktur-, Wein- und Destillatbegleitung | Für Gruppen nach Vereinbarung

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend in kleiner Runde und verfolgen Sie „ganz nebenbei", aber aus nächster Nähe, in unserer Schaubrennerei die Herstellung eines Feinbrandes. Sie sitzen an einem Tisch in unserer Lounge oder an der Brennerei. Saisonal abgestimmt servieren wir Ihnen in sechs Gängen verschiedene Köstlichkeiten und kombinieren dazu Produkte aus der Manufaktur – aus alten Apfel- und Birnensorten, Weine von befreundeten Weingütern und sortenreine Destillate aus unserer Brennerei. Der Chef's Table ist buchbar für 6 bis 26 Personen.

2018/2019
TERMINE

26.10.2018	Präsentation der Champagner-Bratbirne
09.11.2018	Workshop „Traditionelle Flaschengärung"
10.11.2018	Saisonaler Themenabend „Gans"
16.11.2018	Workshop „Tasting Destillate Einführung in die Brennerei"
17.11.2018	Saisonaler Themenabend „Gans"
22.03.2019	Sterne zu Gast - „der Huberwirt"
13.04.2019	Osterpralinen Workshop mit Chocolatière Nele Marike Eble
14.04.2019	Sonntagsführung mit Tapas Buffet
25.04.– 28.04. 2019	Slow Food Stuttgart
19.05.2019	Sonntagsführung mit Tapas Buffet
30.06.2019	Sonntagsführung mit Tapas Buffet
14.07.2019	Sonntagsführung mit Tapas Buffet

Alle weiteren Termine und Verfügbarkeiten finden Sie in unserem Online Shop unter „Manufaktur erleben".

DIESE UND WEITERE VERANSTALTUNGEN SIND DIREKT ONLINE IN UNSEREM GENUSSKALENDER BUCHBAR:

MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/GENUSSKALENDER.PHP

GENUSSINSPIRATIONEN

NEUE KLASSIKER

!WEHRMUT

KOMBINIERE, KOMBINIERE...

Ein Apfel-Wermut! Aromen entführen Sie in die alte WiesenObst-Landschaft am Nordrand der Schwäbischen Alb. Dort wird auch heute noch der Wermut angebaut. Bewusst herb, trockene Kräuternoten mit verführerisch duftenden Gewürzen und Blüten – einfach außergewöhnlich.

Der Apfelwein als Grundlage wurde aus bittersüßen Äpfeln spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift. Wir verwenden nur mehrjährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13 % vol. Alkohol.

Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof bringt die klaren Bitternoten – zur Abrundung verwenden wir den Saft von Dörrbirnen. Die Komplexität erreichen wir insbesondere durch Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene.

WERMUTKRAUT

KLEINE PFLANZENKUNDE

Der Wermut ist eine ausdauernde, meist krautige Pflanze mit Wuchshöhen von 40 bis 60, gelegentlich bis 150 Zentimetern. Die Pflanze erscheint oberirdisch gräulich-grün und duftet stark aromatisch. Wermutkraut wurde bereits in der Antike als Heilpflanze eingesetzt.

Ihm wurden zahlreiche Wirkungen zugeschrieben, darunter die Förderung von Appetit, Verdauung sowie Hilfe bei Kopfschmerzen und Entzündungen.

Auch heute wird eine Wirksamkeit zur Appetitanregung, bei Beschwerden des Verdauungstraktes und zur Anregung der Leberfunktion vermutet. Die verdauungsfördernde Wirkung wird dabei auf die enthaltenen Bitterstoffe zurückgeführt. In der Homöopathie wird Wermut auch gegen Erregungszustände und Krampfleiden eingesetzt. Neben der Verwendung als medizinische Droge kann Wermut auch als verdauungsförderndes Gewürz zu fetten Speisen verwendet werden.
(Quelle: Wikipedia)

» EIN PRODUKT IST IMMER NUR SO GUT WIE SEIN URSPRUNG «

MARKUS BANZHAF

DER BARMEISTER

Einige Stationen: Wald- und Schloßhotel – Friedrichsruhe, Lebua at State Tower – Bangkok, Jumeirah Beach Hotel – Dubai, The Dolder Grand – Zürich; Zahlreiche Auszeichnungen unter anderem als „Barkeeper of the Year 2009 –2010 Schweiz".

JÖRG GEIGER Du mixt ja gerne außergewöhnliche Cocktails, die es so in keinem Rezeptbuch zu finden gibt. Letztes Jahr hast du z. B. einen Cocktail aus unserem Schaumwein aus der Champagner-Bratbrine kreiert. Gehst Du nach einem Schema vor oder probierst du einfach aus bis es passt?

MARKUS BANZHAF Sowohl als auch. Natürlich basiert ein Drink (wie beim Essen auch) immer auf einem Schema. Spirituose im Vordergrund, Süße und Säure für die Balance und dann noch einen Modifyer einfließen lassen.

Das Wichtigste allerdings ist, einen guten Geschmacksinn zu haben und vor allem auch zu wissen, wie schmecken die Rohstoffe einzeln und wie harmonieren sie zusammen. Im Prinzip koche ich mit Flüssigkeiten.

Der Drink mit der Birne war eine Vorgabe im Reglement der Competition. Ich musste einen Drink im 20er Jahre Style kreieren und dafür eine regionale Zutat verwenden ... das erste was mir in den Sinn kam, war natürlich die Champagner-Bratbirne.

DER PERFEKTE SOMMER MARTINI

JG Wir haben dir zum Test unseren !WEHRMUT zugeschickt. War das eine Herausforderung für dich oder eine willkommene Alternative zum klassischen Wermut mit Olive? Wie unterscheidet sich für dich unser Apfel-Wermut von den anderen?

MB Der Wermut war grandios. Natürlich habe ich ihn zuerst unvermittelt, pur und bei Zimmertemperatur verkostet um so zu entscheiden, wie der Drink aufgebaut wird. Er hat auf jeden Fall einen mächtigen Körper, er ist aussagekräftig und kann somit perfekt als Grundspirituose verwendet werden.
Frag mich aber bitte nicht, wie ich auf diese absurdesten Kreationen komme ... ich glaube das liegt an meinem verrückten Kopf. In Zeiten von Hugo, Mojito oder Gin & Tonic mit Gurke habe ich dann einfach mal ausprobiert. 10 Minuten ohne Aufsicht vom Chef, einigen Geschmacksproben und Motivationsschlücken und fertig war das Ergebnis!

SOMMER MARTINI

ZUTATEN:
- 5cl Wermut
- 2cl Don't call me Gin
- 2cl St. Germain Holunderlikör
- 1cl frische Limette
- 1/2cl Zuckersirup
- etwas Gurke, etwas Minze

JG: Auch unseren alkoholfreien PriSecco Cuvée Nr.8 hast du in einen deiner Cocktails mit eingebaut. Wie kommst du auf die Kombination mit Veilchensirup, Limette und Co.?

MB Der Drink mit Veilchen, Hibiskus und der Basis von Tequila ist eine Abwandlung meines Drinks der Competition. Geht im Grunde auch wieder nach einem ähnlichen Schema vor: Tequila als Basis, Limette und Zucker als Balance, Hibiskus und Veilchen als Modifyer und das Ganze wird dann mit dem Cuvée PriSecco No.8 aufgegossen. Man könnte die Spirituose auch durch alles andere ersetzen ... z. B. Gin oder Vodka. Einfach mal ausprobieren und dann kann man das Mischungsverhältnis auch etwas variieren.

ROJO VIOLETA

ZUTATEN:
- Tequila
- Limette und Zucker
- Hibiskus- und Veilchensirup
- Cuvée PriSecco No.8

BERNHARD KLETT – SONNENHOF

DER WERMUT-MACHER

Bernhard Klett und seine Familie bewirtschaften den Hof zusammen mit sechs Mitarbeitern. Die braucht es, denn zum Sonnenhof gehören auch der Hofladen, eine Backstube, die Käserei und der arbeitsintensive Anbau von Kräutern. Der Sonnenhof wird seit 1988 nach den Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Der Grundgedanke dieser ökologischen und nachhaltigen Landbewirtschaftung ist die Idee des geschlossenen Betriebsorganismus, bei dem Anbaufläche und Tierbesatz aufeinander abgestimmt sind. Das Anliegen ist es mit Maßnahmen der Bodenbearbeitung, Fruchtfolge und Düngung sowie dem Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate, die Bodenfruchtbarkeit zu fördern und gesunde Lebensmittel zu erzeugen, sowie die Tiere artgerecht zu halten.

Der Sonnenhof ist ein Tochterunternehmen der Firma WALA Heilmittel GmbH in Bad Boll, welche anthroposophische Arzneimittel und Dr. Hauschka Kosmetik herstellt.

Die kurzen Wege von der Ernte der Heilpflanze auf den Feldern bis zu ihrer Weiterverarbeitung in die 10 km entfernte Manufaktur macht es möglich, die Qualität der frischen Kräuter in ihrer ganzen Vielfalt zu nutzen.

Die Kräuteranbaufläche umfasst ca. 4 ha. Integriert in die Fruchtfolge sorgen die Heilpflanzen für eine starke Bereicherung in der Ackerflur und besonders die Insekten profitieren von den zum Teil lange blühenden Kulturen. Es werden 16 verschiedene Kulturen angebaut, welche jeweils hohe Ansprüche an die Bodenbearbeitung und Pflege stellen. Eine besondere Zeit ist die Ernte der Ringelblumen (Calendula officinalis). Im Juni und Juli werden vor Sonnenaufgang mit vielen helfenden Händen bis zu 7t frische Blüten geerntet. Ein Erlebnis für alle, die mitmachen.

Für die Manufaktur im Anbau befindet sich beim Sonnenhof neben Wermut auch Gartenmelisse, Borretsch, Ringelblumen, Rosenblüten, Spitzwegerich, Salbei und Brennesselkraut.

DIE INSPIRATION VOM WEIN

ALKOHOLFREI UND STILL

Unseren Gästen und Kunden einen fein abgestimmten Aperitif zu bieten, aber ohne Alkohol – aus dieser Idee entstand vor gut 15 Jahren unser erster PriSecco. Die ursprüngliche Idee wurde zu einer Leidenschaft, über die Jahre entstanden immer neue, vielfältige und geschmacklich komplexe Kreationen. Nicht nur für den Aperitif sollte es eine Option ohne Alkohol geben, gleiches gilt auch für das Essen begleitende Getränke.

Viele unserer perlenden PriSeccos eignen sich hervorragend als Begleiter zu Vorspeisen, Desserts oder leichteren Hauptgängen.

Aber zu manchem Hauptgang, so hörten wir, wünsche man sich einen „stillen" alkoholfreien Essenbegleiter, nuanciert und komplex, inspiriert in den Ausprägungen der wichtigsten Weintypen. Deshalb haben wir uns in einem nächsten Schritt inspirieren lassen, von Rebsorten, Winzern, Weinregionen und Ausbauarten, aber auch von erfahrenen Sommeliers und Spitzenköchen.

Angelehnt an das Food Pairing mit Weinen haben wir unsere „Inspiration 4.x" ganz der Mineralität, den Gerbstoffen, dem Süße/Säure Spiel sowie den vielseitigen Kombinationsmöglichkeiten mit Speisen verschrieben. Einem feinen, mineralstoffreichen Muscadet gleicht unsere Inspiration 4.1 oder wie ein opulenter, im Barriquefass ausgebautem Chardonnay aus Kalifornien unsere Inspiration 4.4. Aromen von Paprika wie die eines Cabernet Sauvignons entdecken Sie in unserer Inspiration 4.2. Harmonie und Vielfalt mit den Geschmackswahrnehmungen von sauer, salzig, bitter und umami.

Das war für uns die weitere Inspiration, nochmals ganz neue Wege einzuschlagen – mit Salz, gerösteten Austernschalen, Milchsäuregärung, herb bitteren oder sauren Früchten, sogar Essig.

INSPIRATION NR. 4.0

Kirsche | Paprika | Rote Beete

In dieser Cuvée finden sich vor allem herb-bittere, krautige Noten von Paprika gepaart mit reifer Kirsche und dunklen Beeren. Unterlegt von erdigen Noten.

GERUCH: Mädesüß, Rote Beete und Röstnoten, Paprika und fleischige Herzkirschen.

GESCHMACK: Dezente Rauchnoten, dunkle Beeren, unterlegt mit erdigen Noten herb-bitter krautig von Paprika und Kirsche.

EMPFEHLUNG: Zu gebratenem Rinderfilet, dunklem Geflügel mit kräftiger Soße und Lamm, zu gegrilltem Gemüse.

INSPIRATION NR. 4.1

Apfel | Vogelmiere | Meersalz

GERUCH: Würzig, krautig, cremig, weich, reif-grüne Noten, Duft nach Tee, Inspiration einer Meeresbrise in der Nase.

GESCHMACK: Süß, salzig, umami, an milchreifen Mais erinnernd, mittellanger Nachhall, Kräuternoten von Bronzefenchel. Benötigt Apfel- oder Weinsäure in der Speise, als Begleiter zu Muscheln mit Weißweinsud geeignet.

INSPIRATION NR. 4.4

Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz

Inspiriert von körperreich, in Holz ausgebauten Weißweinen.

GERUCH: Üppig, intensiv, exotisch an Mango erinnernd, zarte Röstnoten.

GESCHMACK: Dezent süßer Eindruck, gemäßigte Säure, merkliche Tannine von Holz und Birne, üppige Struktur.

BIO ROT/WEISS

PRISECCO

„Wer denkt sich nur immer diese Namen und Nummern aus, die sich keiner merken kann?" Hier einfach mal ein einfaches Wording für zwei neue alkoholfreie BIO- und Vegan PriSeccos: BIO WEISS und BIO ROT.

BIO WEISS

Apfel | Quitte | Akazienblüten

Die Frische der Birkenblätter gepaart mit dem Duft von Akazienblüten, Holunder und weißem Tee verleihen dieser alkoholfreien Komposition Komplexität und Vielfalt. Um die Frische und natürliche Säure zu bewahren verwenden wir unreif geerntete Riesling Trauben und alte säurebetonte Apfelsorten.

GERUCH: Voll reif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd.

GESCHMACK: Dezente Süße, mittellang trockener Nachhall mit gut eingebundenen Gerbstoffen.

BIO ROT

Apfel | Aronia | Mädesüß

Mädesüß, auch als Heilkraut bekannt, findet sich in der Natur unserer alten Obstwiesen und bringt einen einzigartigen Duft. Durch die Komposition mit einer Vielzahl von Kräutern, Blüten und Gewürzen erreichen wir Balance und Komplexität.

GERUCH: Rote Beerenfrucht, frische herbe Noten, weiche ätherische Anklänge.

GESCHMACK: Rotfruchtig mit anregender Säure, würziges Mittelstück, herbtrockener Nachhall.

ENTWICKLUNG

VOM FELD IN DIE FLASCHE

So schlimm ein Jahr 2017 ohne Ernte auch ist – so segensreich kann es doch sein wenn man die geschenkte Zeit nutzt und Ideen die man schon lange umsetzen wollte endlich in Angriff nimmt – eine kreative Auszeit sozusagen ...

Die Natur hat uns auch in den Jahren zuvor immer wieder vor Herausforderungen gestellt, die uns aus heutiger Sicht deutlich nach vorn gebracht haben.

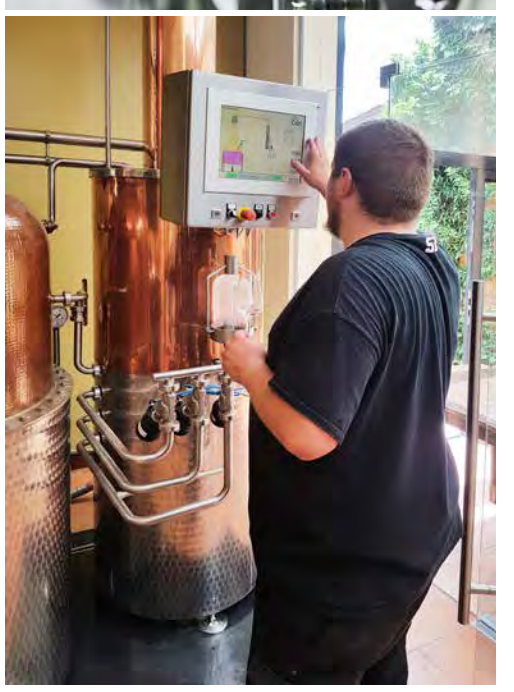
Denken wir an das Jahr 2013 – als nicht nur an Gebäuden, sondern auch am Apfel verheerende Hagelschäden angerichtet wurden.

Was aus der Not begann, ist heute ein liebgewonnenes Stilmittel. Verjus und noch unreifen Apfel mussten wir in diesem Jahr schon am 01. August pressen – heute ist dies für uns eine herrliche Basis von zitrusartiger Säure.

Auch 2017/2018 konnten wir weitere Antworten auf die Fragen erarbeiten, wie wir im Alkoholfreien die Süße reduzieren, Mineralität schmeckbar machen oder wie wir die Rohstoffe unserer Natur möglichst „naturgetreu" transportieren.

Wir haben Antworten – sie dürfen auch auf die nächsten Jahre gespannt sein ...

Bild 1 Läpple jun., im Johannisbeerfeld bei Hattenhofen. Gepresst wurde am 12. Juli 2018 mit hohen Zuckergehalten und knackigen 45 g Säure.
Bild 2 Vom Duft des Holzes inspiriert: Martin Läpple liefert frisch geschnittene Ruten zur Destillation an.
Bild 3 „Mimi" beim Befüllen der Feinbrennerei.
Bild 4 Die Feinbrennerei – immer öfter Zweck entfremdet - nicht für Alkohol sondern für wasserbasierte Destillationen in denen wir duftende alkoholfreie „Hydrolate" als weitere Bausteine für die Priseccos gewinnen.
Bild 5 Wer sortenrein arbeitet und mit alten Bäumen muss auch ein schlechtes Jahr autark überstehen.
Bild 6 Das Unterpfand für den anhaltenden Erfolg sind die langjährigen Mitarbeiter – Martin Recher (re.).
Bild 7 Einmal gut kann jeder – immer gut ist entscheidend und intelligente Steuerung hilft Ergebnisse reproduzieren zu können ...



PARTNER

EIN NETZWERK DER IDEEN

EINZIGARTIGES HOTEL AUF SYLT: DER SÖL'RING HOF

WEIT ÜBER DIE INSELKANTEN

Willkommen auf Sylt. Hier in Rantum auf der Düne steht ein gastliches Haus, in dem Luxus unaufdringlich, die Spitzengastronomie berühmt und der Ausblick atemberaubend ist: Der Söl'ring Hof.

Der Söl'ring Hof ist ein kleines, exklusives 5-Sterne-Hotel mit 2-Sterne-Restaurant der Extraklasse, das dennoch nicht überzogen wirkt. Im Gegenteil, seine Klasse zeigt sich angenehm leise, unaufdringlich und ist trotz allem allgegenwärtig. Der Söl'ring Hof steht für unaufdringlichen Service, der trotzdem spürbar präsent, herzlich und sehr individuell ist.

Der Ruf der Nr.1 im hohen Norden wurde von Patron Johannes King geprägt, heute zeichnet sich Jan Philipp Berner für die herausragende Küche verantwortlich, die Sommelière Bärbel Rings kombiniert mit sicherer Auswahl die Getränkebegleitung. Ein vegetarisches Mittagslunch in exklusivem Rahmen auf der Düne begleitete Jörg Geiger komplett alkoholfrei. Natürlich durfte im Anschluss bei Johannes King die Vorstellung der Süßweine im „Portweinstil" nicht fehlen – nicht nur für „Schiet" Wettertage herausragende Genüsse ...

Ergebnis gegenseitiger Wertschätzung und Begeisterung eines solchen Tages ist die limitierte Sonderedition Sölring Hof. Sylter Rosenblätter und Fichtensprossen aus der Sammlung von Johannes King und Jan Philipp Berner wurden im Saft alter Apfelsorten in Schlat mazeriert. Der intensive Duft der Rosenblüten ist unterlegt mit frischer Fruchtigkeit von Apfel und Himbeere.Im Geschmack findet sich ein frisches Süße Säurespiel mit Rosenaromatik
und frisch herbe Anklängen
der Fichtensprossen.

WIR SIND MITGLIED IM GENUSSNETZ DER JRE – JEUNES RESTAURATEUR D'EUROPE

VON DEUTSCHLANDS SPITZENKÖCHEN EMPFOHLEN

Die JRE Genussnetz Mitglieder zaubern Tag für Tag die delikatesten Menüs auf die Teller ihrer Gäste. Was wären sie aber ohne die erstklassigen Produzenten, von denen sie ihre Ware beziehen? „Ein Produkt ist immer nur so gut wie sein Ursprung". Und darum kommen für die wichtige Rohware und für Getränke auch nur die Besten der Besten in Frage. Die jungen Köche und die besten kleinen feinen Produzenten und Manufakturen Deutschlands bilden eine kulinarische Symbiose in einem unschlagbaren Qualitäts- und Genussnetzwerk. Das neue „JRE Genussnetz" steht für absolute Qualität, garantierte Nachhaltigkeit und striktes Erhalten regionalund sortentypischer Spezialitäten. Ziel ist es, sich gegenseitig zu unterstützen, anzuregen, zu inspirieren und Innovationen und Informationen auszutauschen. Der Teamspirit aller soll neue Dimensionen erhalten. Die über 73 Mitglieder zeichnen sich aus durch handwerkliches Können, enorme Kreativität, bedingungslosen Willen zur Perfektion, erfrischender Neugier und dem ständigen Streben nach Neuem. Sie haben sich der exquisiten Kochkunst verschrieben und setzen in ihrer innovativen deutschen Küche konsequent auf Nachhaltigkeit, saisonale Frische und regionale Produkte. Immer das Ziel vor Augen, ihre Gäste mit Leidenschaft zu begeistern.

» STEHT GENUSS IM VORDERGRUND, STEHEN WIR DAHINTER «

JRE GENUSSNETZ

BEYOND SWEETNESS

FOOD & WINE-PAIRING-WORKSHOP

Beyond Sweetness. Unter diesem Motto fand zum vierten Mal ein Workshop der besonderen Art statt. Austragungsort 2018: Schlat. Einige Wochen vor dem Zusammentreffen der visionären Spitzengastronomen erhielten alle ein Paket mit zwei PriSeccos zur Auswahl. Zu dem Favorisierten der beiden galt es dann, ein korrespondierendes Gericht zu entwickeln und eine eigens hergestellte alkoholfreie Begleitung mitzubringen. Nach einer Führung durch unser Werk wurde in der Runde gekocht, gegessen, getrunken und diskutiert. Teilnehmer waren unter anderem Peter Heimlich Müller vom „Gutsbesetzter", das Team vom Restaurant am Kamin in Mühlheim an der Ruhr oder Timo Weisheidinger, Sommelier vom Restaurant Lukas in Schärding, Österreich. Die Kreationen der Teilnehmer waren unfassbar vielseitig. Zu unserer Inspiration 4.1 mit Apfel | Vogelmiere | Meersalz kochte Peter Heimlich Müller ein vegetarisches Gericht mit Schafskäse aus dem Burgenland mit Leinöl, gebratenen Leinsamen, frischem Apfel sowie zweierlei Kohlrabi – gebraten und fermentiert. Seine eigene alkoholfreie Begleitung trug den Namen „Ayran ohne Ayran" – einem fein säuerlichen Getränk mit Apfelsaft und Kohlrabi Sud.

Bild 1 Team vom Söl'ring Hof
Bild 2 Söl'ring Hof auf der Düne mit weitem Nordseeblick
Bild 3 Champignon | Schwarzer Rettich | Zitronenthymian von Jan-Phillip Berner
Bild 4 Rhabarber | Buttermilch | Zitrone von Jan-Phillip Berner
Bild 5 Inspiration 4.1 und „Ayran ohne Ayran"- Kohlrabisud – die zwei Begleiter
Bild 6 hintere Reihe von rechts: Herrmann Stoeckmann Mitinitiator, Marius Schlatter, Jörg Geiger, Sven Noethel, Tobias Weyers, Melanie Layer
untere Reihe von rechts: Timo Weisheidinger, Nancy Großmann, Peter Heimlich Müller, Dennis Quets
Bild 7 Kochen unter Beobachtung. Die Presse verfolgte jeden Schritt der Köche und Sommelieres
Bild 8 Kohlrabi | Schafskäse | Apfel von Peter Heimlich Müller

PARTNER

EIN NETZWERK DER IDEEN

ORIGINAL BEANS

TASTE THE EARTH'S RAREST PLACES

Original Beans wurde mit der Vision gegründet, Schokolade aus besonders seltenen Kakaosorten zu machen und der Erde für diese kostbaren Schätze etwas zurückzugeben. Seit unserer Gründung schützen sie bedrohte Tierarten, haben für die Verdreifachung des Einkommens von Kleinbauern gesorgt, eine klima-positive Wertschöpfungskette geschaffen und die erste 100% kompostierbare Schokoladenverpackung eingeführt.

ORIGINAL BEANS

Original Beans wurde aus der einfachen Idee geboren, der Erde zurückzugeben, was wir konsumieren, und damit die Familientradition des Gründers fortzusetzen. Dessen Vorfahre Georg Hartig prägte vor 220 Jahren den Begriff Nachhaltigkeit als er schrieb dass wir Wälder „so zu benutzen suchen (sollten), dass die Nachkommenschaft wenigstens ebenso viel Vorteil daraus ziehen kann, als sich die jetzt lebende Generation zueignet."

WWW.ORIGINALBEANS.COM

PAIRING 1

CUVÉE AUS WEINBIRNEN oder BIRNENGOLD zu ORIGINAL BEANS ESMERALDAS MILK 42%

GESCHMACKSNOTEN DER SCHOKOLADE: Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel schwingen in dieser seidigen Milchschokolade mit. Sie wehen aus Ecuadors letztem pazifischem Nebelwald zu uns herüber, wo seltene Baumfrösche die tropische Brise genießen.

CUVÉE AUS WEINBIRNEN: Die Früchte für diese Cuvée von Weinbirnen stammen von den Sorten Oberösterreicher Weinbirne, Schweizer Wasserbirne und Nägelesbirne. Durch die eingesetzte Kälte wird in der aromaschonenden Teilvergärung nur ein moderater Alkoholgehalt erreicht.

BIRNENGOLD: Der aus Dörrbirnen hergestellte Birnensüßwein wird nach dem Pressen und anschließender Gärung in Barriquefässer ausgebaut. Dabei handelt es sich zu 50 % um neue Amerikanische Eiche und zu 50 % um gebrauchte Sauternesfässer. Die Lagerung im Barriquefass gibt dem Süßwein noch etwas Würze und Struktur.

PAIRING 2

ZP – TEILVERGORENER ZWETSCHGENWEIN IM COGNACFASS GEREIFT zu ORIGINAL BEANS FEMMES DE VIRUNGA 55%

GESCHMACKSNOTEN DER SCHOKOLADE: Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino runden das inspirierende und kraftspendende Geschmackserlebnis ab. Der kräftige Geschmack ehrt die kraftvollen Bäuerinnen aus Virunga, die ihre Familien und Gemeinden nähren.

ZP: Eine traditionelle Methode, WiesenObst zu verarbeiten, ist Früchte zu dörren. Durch den langsamen Trocknungsprozesskonzentrieren sich die Aromen. Beim „ZP" orientieren wir uns an den Methoden für die Herstellung von Portwein und Vins doux naturels wie Banyuls oder Maury. Nach dem Pressen wird die Teilvergärung durch ein doppelt gebranntes („pot destilled") Destillat aus den alten Zwetschgensorten („fortifiziert") Während der anschließenden Lagerung über mindestens 18 Monate in speziell ausgewählten Cognacfässern entwickeln sich über Oxidation und Konzentration Reife und Harmonie.

DANK ORIGINAL BEANS WUREN BEREITS TAUSENDE KAKAOBÄUME NEU GEPFLANZT UND SELTENE SORTEN NACHHALTIG GESCHÜTZT.

WEITERE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

+ BIRNENSCHAUMWEIN AUS DER CHAMPAGNER-BRATBIRNE BRUT JAHRGANG 2004 und ORIGINAL BEANS PAPUA KERAFAT 68%
+ PRISECCO ALKOHOLFREI CUVÉE NR. 23 und ORIGINAL BEANS PIURA PORCELANA 75%
+ PRISECCO ALKOHOLFREI INSPIRATION 4.0 und ORIGINAL BEANS CRU VIRUNGA 70%
+ APFEL IM KASTANIENFASS BRAND und ORIGINAL BEANS GRAND CRU BLEND NO. 1 80%

GETRÄNKE – MELANIE LAYER

SOMMELIERE UND BOTSCHAFTERIN FÜR ALKOHOLFREIE

Ideenreichtum ist das eine, das andere aber ist es, für diese Ideen und die aus ihnen entstandenen Produkte zu begeistern. Die Komplexität der entstandenen Getränkekompositionen ist vergleichbar mit der von guten Weinen. Und auch diese muss man zunächst am Tisch erklärt bekommen, sie dann in Ruhe und aufmerksam probieren, um ihren Charakter schmecken zu können. Was uns beim Wein ganz normal vorkommt, ist in der alkoholfreien Getränkewelt immer noch mit Pionierarbeit verbunden. Jenseits von Wasser und gängigen Fruchtsäften bedarf der Gast der Unterstützung, damit er von einem begeisterten Gastgeber nicht nur fachkundig beraten, sondern überhaupt erst in die Lage versetzt wird, etwas Neues auszuprobieren. Was liegt bei den komplexen Aromen der Getränke näher, als jemanden mit an Bord zu holen, der Erfahrung in der Weinwelt und im Service gewonnen hat. Der also über Wein zu erzählen weiß und in der Lage ist, mit leichter Hand Analogien zu den alkoholfreien Getränken der Manufaktur herzustellen. Mit Melanie Layer konnte Jörg Geiger nicht nur eine fachkundige Sommelière für sein Vorhaben begeistern, sondern zugleich eine leidenschaftliche Mitarbeiterin, die dem Unternehmen, seinen Produkten und Ideen schon lange verbunden ist. Melanie Layer war schon von 2011 bis 2013 in der Manufaktur tätig, bevor sie weitere Erfahrungen als Sommelière im Stuttgarter Schloßgarten sowie bei Manufactum sammelte. Diese Erfahrungen bringt sie nun seit Anfang des Jahres in die Manufaktur Jörg Geiger ein und bereichert das hier praktizierte Konzept der Nachhaltigkeit mit frischen Ideen. Neben der Gastronomieberatung der Manufakturkunden besucht sie die Gourmetgastronomen oft in ihren Restaurants. Dadurch erhält Melanie Layer nicht nur zahlreiche Einblicke in die Betriebe vor Ort, sie kennt auch die Schwierigkeit, eingefahrene Denkschemata aufzubrechen. Auch wenn öfter andere als die klassischen Weinbegleitungen zu einem Menü nachgefragt werden, ist eine alkoholfreie Getränkebegleitung alles andere als ein üblicher Standard. Dabei kann eine alkoholfreie Getränkebegleitung für jede Menge Spannung und Abwechslung sorgen. In der Regel sind die Servicemitarbeiter jedoch nicht ausreichend geschult und wissen daher nicht, wie sie die alkoholfreien Getränke empfehlen und beschreiben können. Da aber Food Pairing mit alkoholfreier Getränkebegleitung in Zukunft ein Thema sein wird, dem sich die Gastronomen nicht verschließen können. Schnell reifte in Melanie Layer der Plan, zu diesem Zweck nicht einfach nur Ideen zu sammeln, sondern diese in ein Seminarkonzept zu verdichten (erfahren Sie mehr im „Port Culinaire" No.46).

Ihre Ansprechpartnerin:
MELANIE LAYER

AUSSICHT

IM WINTER GUT VERSORGT

Weil jeder an seiner Art von Genuss tüftelt (schwäbisch für „KVP" = kontinuierlicher Verbesserungprozess) – in fester, flüssiger und bewohnbarer Form – war die Klammer schnell gefunden: die GenussTüftler

Jetzt ist die Zeit reif. Wir freuen uns, Ihnen wieder vorweihnachtliche Genussmomente mit Albstollen und flüssigen WiesenObst-Raritäten auf der Stuttgarter Königsstraße während des Weihnachtsmarkts anbieten zu können.

DER AROMATRESOR

DIE GENUSS-TÜFTLER

Gemeinsam sind wir stark und bewegen was ein einzelnes Unternehmen nicht bewegen kann. Heiner Beck – ein Handwerksbäcker mit Mut und Visionen – Johannes Schwörer ein schwäbischer Vorzeigeunternehmer und „Häuslebauer" der Extraklasse. Die Idee begeistert: Ein Haus, das sich mit seiner klaren Formsprache von traditionell-romantischen Hütten abhebt. Perfekter Rahmen für einen ganz besonderen „Stollen" nur aus regionalen Rohstoffen – also kein Zitronat, Orangeat oder Rosinen. Da konnten wir mit guten Rohwaren, Ideen und letztendlich einer Liebe fürs Detail weiterhelfen. Im Backwerk bringen säurebetonte WiesenObst Äpfel, Süßweine aus Kirsche und Apfel die Fülle. Am Haus findet sich neben weihnatlicher Dekoration aus der Manufaktur und den Obstwiesen die Riechbar mit Hydrolaten und Destillaten der Manufaktur. Das Finish vom Albstollen erfolgt im „Tresor" – während die Engel beständig den Duft und den Alkohol aus unseren Fässern fortzutragen scheinen, saugt der Stollen während seiner Reifezeit diesen Duft beständig auf – ein guter Angels' Share zu Ihren Gunsten ...

Bilder: SchwörerHaus/Jürgen Lippert

Wollen Sie mehr sehen?

Nutzen Sie diesen QR-Code und schauen Sie sich die Filme zu den Genuss-Tüftlern an.

EIN WEIHNACHTLICHER KLASSIKER IN REGIONALEM GEWAND

ALBSTOLLEN: DIE GESCHICHTE

Bei uns in Baden-Württemberg reift der Genuss fast ein ganzes Jahr. Wenn im Frühjahr die Obstbäume blühen und Bienen auf den Wiesen der Alb ihren Nektar sammeln, wenn auf unseren Äckern das Getreide keimt und das Blätterdach des Birnbaums seinen Schatten wirft, dann ist der Albstollen schon halb gemacht. Denn für unser Festtagsgebäck verwenden wir nachhaltig erzeugte WiesenObst Äpfel, Kirschen, dazu Nüsse, Getreide und Honig direkt aus dem Ländle. Mit raffinierten Geschmacksideen, überlieferter Handwerkstradition und und großem Können hat die BÄCKEREI BECKABECK aus unserer Region den fruchtig-festlichen Albstollen komponiert.

DREI TÜFTLER FÜR IHREN GENUSSMOMENT

Sein köstliches Bukett gewinnt der Albstollen, dem duftende Verbene und Douglasie eine filigrane Zitrusnote verleihen, im Besonderen von mazerierten Früchten. Kirschen, getrocknet wie Rosinen und eingelegt in dem Süßwein aus der Kirsche, sind ein Geschmackshöhepunkt. Dieser „KP" wird zuvor 36 Monate im Banyulsfass gereift. Auch die getrockneten WiesenObst Apfelwürfel nehmen den „AP – dem Apfelsüsswein im Kastanienfass gereift" beim Einlegen wieder richtig auf und bringen so dem Stollen die weitere Fruchtigkeit.

Die geistreichen Tropfen begleiten den Albstollen bis zuletzt. Denn nachdem das edle Backwerk den Genuss-Tüftler-Meisterofen von BECKABECK verlassen hat, ruht es bis zum Verkauf im Angels' Share des eigens entwickelten Aromatresors. Den hat der dritte Genusstüftler im Bunde, die Firma SCHWÖRERHAUS, aus heimischen Hölzern konstruiert. So gelingt Genuss.

AP – APFEL IM PORTWEINSTIL

Teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand im Kastanienfass gereift

FARBE: Kräftig bernsteinfarben mit goldenen Reflexen.

GERUCH: Cremig reife Apfelnase und konzentrierte Karamellnoten, süß-fruchtige Komponenten vereinen sich mit Anklängen von Macadamianuss und etwas Vanille.

GESCHMACK: Füllige Süße im Auftakt wird am Gaumen von der Säure des Apfels und dem kraftvollen Alkohol ausbalanciert. Weiche, runde an Vanille erinnernde Holznoten umschmeicheln die frische Fruchtigkeit von vollreifen Äpfeln, kandierten Früchten und etwas Honig. Den Abschluss bildet ein langer fruchtbetonter Nachhall.

KP – KIRSCHE IM PORTWEINSTIL

Teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand im Banyulsfass gereift

FARBE: Dichtes bis in den Rand reichendes Schwarzrot.

GERUCH: Intensive dunkle schwarze Kirschfrucht mit würzig, schokoladigen Anklängen von gereiftem Holz und gedörrter Feige.

GESCHMACK: Fruchtig dichter Auftakt voll schwarzer Kirschen und etwas Brombeere mit viel weich fließendem Schmelz und dezenten Holznoten, angenehme Bittermandelnote im Abgang.

BP – BIRNE IM PORTWEINSTIL

Teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand im Sauternesfass gereift

FARBE: Goldgelbe Farbe mit schimmernden Reflexen.

GERUCH: Fruchtig, dichte und reife Birne in der Nase mit frischen Nuancen von Orangenblüten und Akazie, abgerundet von dezenten Holznoten.

GESCHMACK: Im Auftakt findet sich zuerst die süße Birne, die wie in der Nase von dezenten blumigen Zitrusnoten erfrischt werden. Das Mittelstück wird weich umhüllt vom harmonisch eingebundenen Alkohol und lässt so den BP honigartig im langen Nachhall mit dezenten herben Noten, die an Birnenschalen erinnern, enden.

ZP – ZWETSCHGE IM PORTWEINSTIL

Teilvergorener Zwetschgenwein mit doppelt destilliertem Zwetschgenbrand zugesetzt und im Cognacfass gereift

FARBE: Dichtes bis in den Rand reichendes Rubinrot.

GERUCH: Üppiger Duft nach vollreifen Zwetschgen mit marmeladigen Untertönen und cremig weicher Dörrfrucht; ein Hauch von Vanille und dezenter Raucharomatik.

GESCHMACK: Sehr dichter Auftakt von ausgereiften Zwetschgen gepaart mit Noten von schwarzer Brombeere; gute Harmonie zwischen Frucht, Süße und tragendem Alkohol; im mittellangen Nachgang spürt man eine jugendliche Eleganz, die noch viel Potenzial verspricht.

BOHNAPFEL – PROFILTOAST 37

Ein herber Apfel, der erst Anfang November reif wird. Wir „schwitzen" ihn, damit sich die Aromen der Frucht wirklich entfalten können. „Profiltoast 37" ist ein speziell entwickeltes Toastingverfahren, bei dem durch langsam und stetig ausgetragene Hitze ein einzigartiges Aromenorfil entsteht. Die Röstaromen werden gefördert, dies bringt einen Mix zwischen dunklem Toast, Toffe und Karamel.

0,7 l | 42 % vol

GOLDPARMÄNE IM BOURBONFASS

Hat mittelgroße Früchte und eine glatte, glänzende, grünlich gelbe Schale, deren Sonnenseite goldig und geröstet sind. Sie verströmen einen kräftigen Geruch. Das Fruchtfleisch ist saftig und edel gewürzt.

Gereift im neuen US Whiskyfass, produziert aus 18 Monaten luftgetrockneter Amerikanischer Eiche. Getoastet werden diese Fässer mit dem klassischen Gastoast – dem Charring. Mit dem Char #3 – dem Crocodile Toast ausgestattet – eröffnen sich die für den Bourbon typischen Noten wie Vanille, Toastcharaktere und nussige Noten, gepaart mit süßlichen Raucharomen, als auch eine großartige Farbe mit tiefem goldenen Ton.

0,7 l | 42 % vol

SÜSSWEINE PROBIERSET

Raritäten geprägt von Klima und Tradition

AP – APFEL IM PORTWEINSTIL

KP – KIRSCHE IM PORTWEINSTIL

BP – BIRNE IM PORTWEINSTIL

WIESENOBST IM WHISKYSTIL

Dreier Probierset

BOHNAPFEL PROFILTOAST 37

GEWÜRZLUIKE IM SCHOTTISCHEN WHISKYFASS

GOLDPARMÄNE IM BOURBONFASS

KOMBINIEREN SIE BP – BIRNE IM PORTWEINSTIL MIT KRÄFTIG WÜRZIGEM KÄSE (z.B. ALTEM PARMESAN ODER BERGKÄSE)