

ANANAS

APFEL

BANANE

BIRNE

ERDBEERE

KIRSCH

MANGO

MARACUJA

ORANGE

RHABARBER

SANDDORN

SCHWARZE JOHANNISBEERE

WEISSER PFIRSICH

0,2L
1,80€

0,4L
3,20€

KOHL BERGAPFELSÄFTE

Aus Ritten in Südtirol stammen diese wunderbaren Bergapfelsäfte. Auf fast 1000m Höhe werden verschiedene, kaum noch bekannte Sorten angebaut und sortenrein angeboten oder mit einem weiteren Partner, einer Frucht, einer Beere, einem Gemüse oder mit einem Auszug spannender Aromen, verfeinert.

BERGAPFELSAFT MIT MARILLE

Apfelsaft, gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln und Marillenmark aus saftigen Marillen, vereinigen sich in dieser Cuvée. Sie beginnen am Gaumen einen überaus interessanten Dialog von Süße und (fein aromatischer) Säure mit garantiert hohem Erfrischungsgelalt - eine exakte Beschreibung für das bekannte Verhältnis zwischen Don Camillo und Peppone. Das ausgeklügelte Mischungsverhältnis lässt beiden Früchten genügend Raum zur Entfaltung ihrer Aromen.

0,2L
3,20€

FLASCHE 0,7L
10,90€

BERGAPFELSAFT MIT HOPFEN

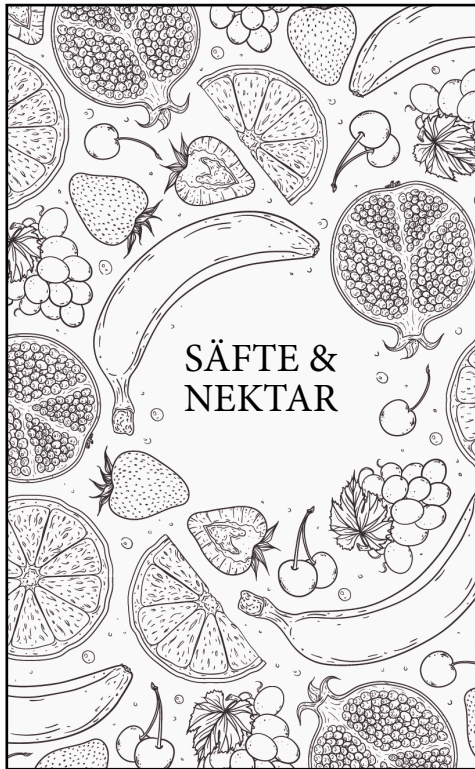
Dieser Bergapfelsaft mit Hopfen erstrahlt in einem intensiven Strohgelb. Die würzig-herben Aromen des Hopfens kontrastieren mit der Süße des Apfelsafts, sie nehmen einander die Spitzen und gehen auf in Harmonie und Eleganz. Die feine Säurestruktur bleibt spürbar, der Saft zeigt Festigkeit und Fülle am Gaumen und hat einen langen Abgang.

BERGAPFELSAFT MIT APFELMINZE

Ein wenig verwandt sind sie ja, Bergapfelsaft und Apfelminze. Der Kräuterauszug von der Apfelminze schmeichelt sich besonders fein an den Bergapfelsaft. Der Grund: Er wird mit Bergapfelsaft gemacht, trägt die Apfelminze also schon in seiner Seele. Beide, Äpfel und Kräuter, gedeihen am Berg langsamer, werden aber umso aromatischer.

BERGAPFELSAFT MIT HOLUNDER

In der Mischung mit Bergapfelsaft setzt sich die Holunderbeere mächtig in Szene. Wenig vom Holundersaft genügt, um nahezu vollkommene Dominanz über den Bergapfelsaft zu erlangen. - Nahezu! Braucht sie doch die Klarheit, die Struktur und die Süße des Apfelsaftes um ihr Geschmacksspiel am Gaumen zu entfalten. In vergangenen Tagen galt der Holunderbaum als „Baum der Holle“, das Urbild der weisen Erdmutter, die als guter Geist vor Krankheit und Unglück schützte.



APFEL & ZIMT

0,2L
2,10€

BIRNE & ZIMT

0,4L
3,50€

KIRSCH & ZIMT

JOHANNISBEERE

SANDDORN & HONIG

SÄFTE & NEKTAR

KOHL BERGAPFELSÄFTE

Aus Ritten in Südtirol stammen diese wunderbaren Bergapfelsäfte. Auf fast 1000m Höhe werden verschiedene, kaum noch bekannte Sorten angebaut und sortenrein angeboten oder mit einem weiteren Partner, einer Frucht, einer Beere, einem Gemüse oder mit einem Auszug spannender Aromen, verfeinert.

HEISSER BERGAPFELSAFT MIT MARILLE

0,2L
3,60€

Apfelsaft, gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln und Marillenmark aus saftigen Marillen, vereinigen sich in dieser Cuvée. Sie beginnen am Gaumen einen überaus interessanten Dialog von Süße und (fein aromatischer) Säure mit garantiert hohem Erfrischungsgelhalt - eine exakte Beschreibung für das bekannte Verhältnis zwischen Don Camillo und Peppone. Das ausgeklügelte Mischungsverhältnis lässt beiden Früchten genügend Raum zur Entfaltung ihrer Aromen.

HEISSER BERGAPFELSAFT MIT HOPFEN

Dieser Bergapfelsaft mit Hopfen erstrahlt in einem intensiven Strohgelb. Die würzig-herben Aromen des Hopfens kontrastieren mit der Süße des Apfelsafts, sie nehmen einander die Spitzen und gehen auf in Harmonie und Eleganz. Die feine Säurestruktur bleibt spürbar, der Saft zeigt Festigkeit und Fülle am Gaumen und hat einen langen Abgang.

HEISSER BERGAPFELSAFT MIT APFELMINZE

Ein wenig verwandt sind sie ja, Bergapfelsaft und Apfelminze. Der Kräuterauszug von der Apfelminze schmeichelt sich besonders fein an den Bergapfelsaft. Der Grund: Er wird mit Bergapfelsaft gemacht, trägt die Apfelminze also schon in seiner Seele. Beide, Äpfel und Kräuter, gedeihen am Berg langsamer, werden aber umso aromatischer.

HEISSER BERGAPFELSAFT MIT HOLUNDER

In der Mischung mit Bergapfelsaft setzt sich die Holunderbeere mächtig in Szene. Wenig vom Holundersaft genügt, um nahezu vollkommene Dominanz über den Bergapfelsaft zu erlangen. Nahezu! Braucht sie doch die Klarheit, die Struktur und die Süße des Apfelsaftes, um ihr Geschmacksspiel am Gaumen zu entfalten. In vergangenen Tagen galt der Holunderbaum als „Baum der Holle“, das Urbild der weisen Erdmutter, die als guter Geist vor Krankheit und Unglück schützte.