

Birnenschaumwein

Produktgruppe: Frizzante, Schaumwein, Cider

Birnenschaumwein - Firlingerhof Über guten Geschmack lässt sich nicht streiten, man schmeckt ihn einfach. Bei einem Qualitätsobstschaumwein vom Firlingerhof schmeckt der Sekt nach seinem fruchtigen Ursprung und erfrischt durch seine lebendige, elegante Kohlensäure. In der bekömmlichen Milde, die trotzdem jene frische und anregende Wirkung hat, die für Sekt so typisch ist, liegt die wahre Kunst der Sektherstellung. Ausgesuchte Früchte aus den besten Lagen aus und um das Gebiet Scharten, sowie eine außerordentlich schonende Verarbeitung bilden die Grundlage für unsere Fruchtypischen Sekte. Die traditionelle Flaschengärung mit ausgesuchter Champagnerhefe garantiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis und ein unverwechselbares Mousseux. Einer der Grundsätze unseres Hauses ist, den Kunden einerseits durch gleichbleibende hohe Qualität zu verwöhnen, ihm aber immer wieder neue Produkte anzubieten, die einzigartig sind. Vor zehn Jahren wurde der „Firlingerhof Birnenschaumwein,“ kreiert. Ausgelöst wurde die Produktion dieser Getränkeinnovation durch den Wunsch einen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft zu leisten. Das Ziel ist und war es, die Früchte und somit auch den Most zu veredeln und als innovatives Produkt zu etablieren. Inzwischen hat der „Firlingerhof Birnenschaumwein“ auf Grund seiner Fruchtigkeit, seiner Frische und nicht zuletzt wegen seines geringen Alkoholgehaltes (7,5 % Vol.) viele Freunde gewonnen. Durch die vielseitigen Genussmöglichkeiten, wie z.B. Aperitif, Begrüßungs-, Empfangsgetränk, Sommersekt, für Cocktails und Bowlen oder einfach als Speisenbegleiter erfreut sich dieser großer Beliebtheit. Charmantes nach frischen Birnen duftendes Fruchtbukett

- Anregend frische Säure (6,5 ‰)
- Hellgelbe Färbung
- Halbtrocken
- Alkoholarm (7,5% Vol)
- Elegantes Geschmacksbild
- Ausgewogen und balancierend perfekt im Abgang

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

Kontakt

Firlingerhof Schartener Qualitätsobstmost

Horst Hubmer
Rexham 27
4612 Scharten

Telefon: +43 7272 5386

Fax: +43 7272 5386

Mail: info@firlingerhof.at

Web: <http://www.firlingerhof.at>

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember