

# Bio Quittenlikör

---

## Produktgruppe: Liköre

Die Quitte reift spät im Herbst und ist in unserer Höhenlage von 870 Metern eine treue Frucht. Die Früchte werden von unseren Quittenbäumen, die rund ums Haus verteilt wachsen, händisch gepflückt. Im Anschluss werden der Flaum von den Früchten und das Kerngehäuse entfernt und die Früchte klein geschnitten – alles händisch. Die Quitten werden dann gemeinsam mit österreichischem Bio Rübenzucker in unserem eigenen destillierten Qualitätsroggenbrand angesetzt. Und genau das ist das Erfolgsrezept für unseren Bio Quittenlikör. Natur pur und keinerlei Zusätze. Nach einer Mazerationszeit von sechs Wochen wird der Likör gefiltert und gelagert, bis sich sein volles Aroma entfaltet hat. Jede Flasche wird händisch abgefüllt und etikettiert. Der Bio Quittenlikör überzeugt mit seinem harmonischen süß-säuerlichen Geschmack. Am Gaumen entfalten sich herrliche Aromen, wie ein Hauch einer Ananas. Eine vollkommene Honignote im Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab. Der Bio Quittenlikör wurde bereits mehrfach ausgezeichnet und prämiert.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

## Kontakt

---

### **BioBrennerei & Biohof Thauerböck**

BioBrennerei & Biohof Thauerböck Mario Thauerböck  
Silberberg 8  
4273 Kaltenberg

Telefon: +43 664 1020999

Mail: [biohof@thauerboeck.com](mailto:biohof@thauerboeck.com)

Web: [www.thauerboeck.com](http://www.thauerboeck.com)

Shop: <http://shop.thauerboeck.com/>

## Verfügbarkeit

---

- Jänner
- Februar

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