

Frucht in Flaschen

Äpfel und Birnen könnt ihr natürlich pflückfrisch verspeisen. Sie sind aber auch in flüssiger Form eine Gaumenfreude - als Cidre, Wein oder Süßwein.



**Van Nahmen
Cidre trocken**
0,75 l, 3,95 €

Die Saftkellerei vom Niederrhein kümmert sich seit Langem um den Erhalt von Streuobstwiesen in der Region. Ihr spritzig-fruchtiger Apfel-Cidre duftet nach weißen Blüten, hat eine dezent liebliche Note und schmeckt schön ausgewogen.

Passt zu: Ziegenfrischkäse auf Salat, gebratenem Süßwasserfisch wie Saibling und als Aperitif. vannahmen.de



**Gutshof Kraatz
Alte Mostbirne**
0,75 l, 9,90 €

Neben verschiedensten Apfelweinen - sowohl Cuvées als auch sortenreinen Weinen - hat die Kellerei in der Uckermark diesen fein-herben Birnenwein im Angebot. Er erfreut mit intensivem Duft und ausgewogenem dezent fruchtigem Geschmack.

Passt zu: Krustenbraten, Zwiebelkuchen, Gebäck und Desserts. gutshof-kraatz.de



**Manufaktur Jörg Geiger
Schwäbischer Cider brut
(Craft Cider)**
0,75 l, 8,00 €

Feinperliger, strohgelber Cider aus Äpfeln und alten Birnensorten des Spezialisten für Wiesenobst aus Schwaben. Feinherb und facettenreich im Geschmack, am Gaumen lang anhaltend, mit kräftigen Gewürznoten.

Passt zu: Spargel und leichten Kartoffelgerichten und als Aperitif. manufaktur-joerg-geiger.de

Guter Cidre kommt nur aus Frankreich? Nö, da können auch wir Deutschen mithalten. Und wie.



**Tälerhof Pomus
(Süßwein aus Kornapfel
und Palabirne)**
0,35 l, 21,99 €

Der würzig-aromatische, leicht sherryartige und intensiv nach Frucht und etwas Vanille duftende Süßwein wird im Südtiroler Vinschgau aus alten alpinen Obstsorten gekellert und 2 Jahre im Fass gelagert.

Passt zu: kräftigem Käse, Gebäck wie Apfelstrudel, Apfel- und Mohnkuchen, Tiramisu und als Aperitif. delinero.de



**Jean Loret
Cidre Bouché brut
Réserve**
0,75 l, 3,50 €

Ein goldgelber fruchtig-trockener und spritziger Cidre aus der Normandie. Er duftet und schmeckt fein nach frischen Äpfeln und reift in klassischer Flaschengärung - ähnlich wie Champagner.

Passt zu: pikanten Herbstsalaten (z. B. mit Nüssen und Früchten), zu Hähnchenfleisch und als Aperitif. weine-feinkost.de



**Manufaktur Jörg Geiger
BP „Birne im
Portweinstil“**
0,7 l, 47,00 €

Eleganter, teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand, im Sauternes-Fass gereift. Der goldgelbe Süßwein duftet betörend nach reifen Birnen und schmeckt leicht honigartig mit blumigen Zitrusnoten.

Passt zu: Geflügelleber, kräftigem Käse und Desserts mit Kaffee- und Karamellaromen. manufaktur-joerg-geiger.de