



Apfel-Spezialitäten

Was man aus Äpfeln alles machen kann, das führen wir Ihnen gerne vor. Bei den Spezialitäten kommt uns das Fachwissen aus dem Weinbau zugute. Schließlich ist Peter Zimmermann gelernter Weinbautechniker, und bis heute gehören 8 Hektar Rebfläche zu unserem Gut.

- APFELSAFT
reiner Keltersaft, ohne
Zuckerzusatz und ohne
Konservierungsstoffe
- den lieben nicht nur
Kinder



Apfel-Spezialitäten

- APFELESSIG
ein fruchtig-herber Essig für jeden Tag

- APFELBALSAM-
ESSIG
nach dem traditionellen Balsamico-Verfahren erzeugt, im Eichenfass gelagert - kleiner Luxus



- APFELWEIN
sortenrein vergoren - ab Ende November solange der Vorrat reicht

- APFELSECCO CUVÉE AUGUST
leicht, perlend - das richtige Getränk für einen lauen Sommerabend

- APFELCIDRE JULCHEN
fruchtig, apfelig - außerdem alkoholfrei und fahrerscheinfreundlich



- APFELSEKT
sortenrein in klassischer Flaschengärung gereift - der Sekt für jeden Apfellover

- APFELDESTILLATE
diverse Brände, sortenrein und im Holzfass gereift

