



## Produktinformation

### Obstwein

#### Qualitätsgarantie

Die Kernobstweine werden aus kaltgepresstem Saft von reifen Früchten aus Privatgärten, in denen keine chemische Schädlingsbekämpfung stattfindet, hergestellt. Bei Steinobst erfolgt Maischegärung.



#### Herstellung

Alle unsere Weine werden mit Reinzuchthefen gestartet. Die *trocken* ausgewiesenen Weine sind völlig durchgoren. Diese Weine werden in Weinflaschen abgefüllt und sind verkorkt. Die *lieblich* ausgewiesenen Weine beinhalten eine Restsüße aus der abgebrochenen Gärung. Um einer Flaschengärung vorzubeugen, wählten wir die gesundheitlich unbedenkliche Heißabfüllung. Deshalb sind die Flaschen mit Drehverschluß versehen.

#### Weinausbau

Die Kernobstweine lagern gewöhnlich zwei Jahre im Faß ab, bevor wir sie auf Flaschen ziehen.

In dieser Zeit wird die in den Obstweinen vorhandene Trübung überwiegend ausge-

fällt und lagert sich am Boden ab. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein vom restlichen Trub blank gefiltert.

#### Gesundheit

Auf eine Schwefelung der Weine haben wir aus gesundheitlichen Gründen verzichtet. Dies bewirkt außerdem, daß die Weine auch in der Flasche, in Abhängigkeit des Säure- und Alkoholgehaltes, weiterreifen und das Aroma und die Farbe bei längerer Lagerung sich stetig verändern.

#### Deklaration

Auf den Flaschenetiketten ist ausgewiesen:

- Obstsorte und Jahrgang
- Geschmack und Faßnummer
- Alkoholgehalt in %-Volumen
- Gesamtsäure in Gramm/Liter zum Zeitpunkt der Flaschenabfüllung
- Füllmenge in Liter
- Abfüllmonat.

#### Flaschenrücknahme

Die von uns ausgegebenen Weinflaschen mit 0,7 und 0,75 Liter Inhalt haben wir als Pfandflaschen deklariert um sie zur Wiederverwendung zurückzubekommen.

gez. *Marianne und Wilfried Marquardt*  
Oktober 1998