

EDELOBSTBRÄNDE

	Liter	Euro
Apfelbrand – 42% vol.	0,5	20,00
Apfelhefebrand – 45% vol.	0,5	25,00
Speierlingsbrand – 42% vol.	0,5	35,00

FRUCHTSÄFTE

	Alle Säfte zzgl. 0,15 EUR Flaschenpfand	
Apfelsaft*	0,75	3,00
Apfelsaft Streuobst*	0,75	3,50
Apfel-Birnensaft*	0,75	4,00
Apfel-Quittensaft*	0,75	5,00

SORTENREINE APFELSÄFTE

	Alle Säfte zzgl. 0,15 EUR Flaschenpfand	
Fürstlicher Tafelapfel*	0,75	4,50
Rote Sternrenette*	0,75	7,95
Ananasrenette*	0,75	9,95

Bioland-Honig* 500g **5,95 - 7,95**

verschiedene Sorten, Wanderimkerei Thomas Barth



* kontrolliert biologischer Anbau seit 1994
DE-ÖKO-006

SP = mit echtem Speierling

Schneiders Obstweine sind aus handverlesenen und vollreifen Früchten selbstgekeltert. Der pure Saft wird aromaschonend kühl vergoren. Sorgsam reifend ausgebaut, entstehen charaktervolle Weine mit Frucht und Finesse.

Wir empfehlen die stehende Lagerung bei 5-8°, damit die maximale Haltbarkeit gewährleistet wird.

Obsthof am Steinberg
Inhaber Andreas Schneider
Am Steinberg 24
60437 Frankfurt am Main

Büro: 06101/9875725
Schoppenwirtschaft/Hofladen: 06101/41522
Fax: 06101/497484

www.obsthof-am-steinberg.de
info@obsthof-am-steinberg.de

PREISLISTE HOFLADEN 2018

HAUSSCHOPPEN
mit echtem Speierling Liter Euro
1,0 2,50

APFELWEINE AB FASS

aktuelle Auswahl im Hofladen ab 1,0 3,00

JAHRGANGSAPFELWEINE

Schneider Schoppen* 0,75 6,50
7% vol. trocken – Uropas liebstes Stöffche - *SP*

2015 Graue Renette 0,75 9,50
7% vol. trocken – blumig, rund, harmonisch

2016 Boskoop mit Speierling* 0,75 9,50
7,5% vol. trocken – würzige Frucht vom Steinberg

2016 Remo* 0,75 10,00
5,5% vol. halbtrocken – auf der Zunge tänzelnder Apfel

2016 Goldrenette mit Mispel* 0,75 12,50
7,5% vol. trocken – sortenreiner Apfelwein
aus historischen Goldrenetten mit Mispel verfeinert
ausgewogene Gerbstoffsüße mit Frucht

2015 Carpentin Barrique* 0,75 12,50
6,5% vol. trocken – sortenreiner Jahrgangsapfelwein
im 225l Eichelholzfass ausgebaut

2015 Goldparmäne mit Speierling* 0,75 12,50
6% vol. halbtrocken – vollfruchtig, die Königin der Renetten

2013 Goldparmäne Barrique* 0,75 12,50
7,5% vol. trocken – mild, würzig-gereifte Frucht

2016 Goldparmäne mit Weinbirne* 0,75 17,50
3,5% vol. lieblich – vollmundig, renettenwürzig und birnenfruchtig

Unsere Flaschenweine bestellen Sie auch per E-Mail unter:

info@obsthof-am-steinberg.de

Versand: 6er Paket: 10,80 €; 12er Paket: 13,70 €; 18er Paket 16,50 €

APFELPERLWEINE MIT KOHLENSÄURE VEREDELT

2016 Goldparmäne Junge Bäume* 0,75 12,50
6% vol. fasttrocken – feinherb und spritzig

2016 Ü-60* 0,75 15,00
6,5% vol. halbtrocken – Apfelicdre aus den gehaltvollsten
Äpfeln des Jahrgangs der Sorten:
Königlicher Kurzstiel und Karmijn de Sonnaville
feinfruchtig und tänzelnd elegant

2017 Apfel-Cuvée 0,75 17,50
5% vol. halbtrocken – Apfelicdre aus Goldparmäne,
Diebweg und Wildlinge auf Löss
zwei Seelen in einer Brust: Würze und Stoffigkeit

2016 Eis-Apfelicdre* 0,75 19,50
5% vol. lieblich – Apfelicdre aus Rote Sternrenette
und Jonagold im Naturfrost-Verfahren

APFELSCHAUMWEINE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

2010 Goldparmäne* 0,75 12,50
8% vol. brut – goldene Apfelkönigin,
mind. 36 Monate auf der Feinhefe gereift

2008 Boskoop mit Birne* 0,75 14,50
8% vol. extra trocken – sortenreiner Apfelschaumwein,
traditionelle Flaschengärung

2010 Rosé Cuvée* 0,75 19,50
8% vol. brut – Apfelschaumwein aus besonders
roten Äpfeln und Ananasrenette

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.
Ab 6 Flaschen der gleichen Sorte gewähren wir 5% Preisnachlass.