



## BIO Eisapfel

### Beschreibung

In Frankreich wird er „Cidre de glace“ (Apfeleiswein) genannt, in Kanada ist er unter dem Namen „Apple Ice Wine“ bekannt, wir nennen ihn einfach "Eisapfel". Für den Cuvée des Eisapfels werden nur die reifsten Äpfel unserer Streuobstwiese verarbeitet. Die richtige Balance zwischen säuerlichen und süßen Sorten ist das Geheimnis eines jeden Jahrganges. Unser Cuvée besteht je nach Jahrgang unter anderem aus folgenden Sorten:

Rheinischer Bohnapfel  
Oberösterreichischer Brünnerling  
Königlicher Kurzstiel  
Roter Jungfernapfel  
Sternrenette  
Schönherr von Boskoop  
Steirischer Maschanzker  
Berner Rosenapfel  
u.v.m.

Alkoholgehalt: 7,4% vol. – Jahrgang 2017  
Restzucker: 143g je l. – Jahrgang 2017  
Säure: 19,3g je l. – Jahrgang 2017

Aussehen: klar, Honigfarben  
Geruch: Karamell, getrocknete Äpfel  
leichter Honig Anklang  
Geschmack: sehr intensiv & süßlich,  
im Abgang jedoch eine sehr  
angenehme Säure

### Serviervorschläge & Lagerung

Gekühlt bei 4° bis 6° Grad als Aperitif oder Digestif.  
Er passt wunderbar zu Vorspeisen, wie Gänseleber, aber  
auch zu Käse und Desserts.

Der Eisapfel wird am Besten in einem Keller oder  
Weinschrank gelagert. Bei guter Lagerung ist der Eisapfel  
lange haltbar.

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb  
von 7 Tagen austrinken.

