

## UNSERE BIO-FRUCHTSAFTSPEZIALITÄTEN

### Schmiedi - Apfel-Birnensaft

DAS Fruchtsaftgetränk für alle KIDS!  
Goldgelb glänzend im Glas, Apfel und Birne sind sehr harmonisch eingebunden, fruchtig und mild  
**SILBERmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

### Birnensaft

Ein klarer, brillanter, sehr erfrischender Birnensaft, würzig kräftig, fruchtig und harmonischem Geschmack  
**GOLDmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

### Apfelsaft

Ein klar glänzender, feinfruchtiger Apfelsaft, gehaltvoll und anregend, erfrischende Säure im Abgang  
**GOLDmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

### Birne-Himbeersaft

Ein hellrot glänzender Fruchtsaft, mit herrlichem Himbeerduft, angenehme Süße am Gaumen durch die Birnen, frisch, fruchtig harmonisch und elegant – eben 100 % Saft aus eigenem Obst!

### Apfel-Holunder-Saft

Eine rubinrote Saftkomposition, mit herrlichem Holunderduft und erfrischender Säure vom Apfel, harmonisch im Geschmack

Bioprodukte von höchster Qualität zu erzeugen, ist unser oberstes Ziel! Dabei verarbeiten wir auf unserem Hof nur das Bio-Obst, so wie es die Natur uns schenkt – mit natürlichem Fruchtzuckergehalt, schwankend je nach Sonnentagen!



AT-BIO-902  
Österreichische  
Landwirtschaft



# Most- und Saft Spezialitäten

**Bio** - Aus Überzeugung



Leopoldine und Adolf Adelsberger  
A - 3263 Randegg, Puchberg 26  
Tel: 07487/8219, a.adelsberger@aon.at  
[www.adelsberger-bio.at](http://www.adelsberger-bio.at)



## *schmiedperle*

ein goldgelber, prickelnd erfrischender Obstperlwein herrlicher Birnenduft in der Nase, schöne Süße, feine Zitrusnote und frischer Apfelgeschmack bilden einen sehr harmonischen Abgang  
Geschmack: halbtrocken                      Alkohol: 5 % vol.

**SILBERmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

## **Jausenmost**

ein klassischer Apfel-Birnenmost mit zartem Birnenduft, anregender Säure und harmonischem Fruchtaroma, der typische Jausenmost  
Geschmack: trocken                      Säure: 8,4 ‰  
Alkohol: 7,2 % vol.                      Restzucker: 2,5 g/l

## **Topaz**

Ein klar glänzender, grünlich gelber Apfelmmost mit elegantem, vollem Aroma, kraftvoll im Geschmack, ein besonderes Erlebnis am Gaumen  
Geschmack: trocken                      Säure: 9,4 ‰  
Alkohol: 8 % vol.                      Restzucker: 1,8 g/l

**SILBERmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

## **Grüne Winawitzbirne**

Ein grügelber reinsortiger Birnenmost, mit sortentypisch würzigem Birnenduft in der Nase, frische, pikante Säure im Abgang, ausgewogen und harmonisch

Geschmack: trocken                      Säure: 10 ‰  
Alkohol: 6,9 % vol.                      Restzucker: 4,3 g/l

## **Speckbirne**

Ein hellgelb glänzender, milder reinsortiger Birnenmost, sehr fruchtig und angenehm in der Nase, frisch, zart und elegant am Gaumen, anregend – macht neugierig

Geschmack: trocken                      Säure: 6,9 ‰  
Alkohol: 7,7 % vol.                      Restzucker: 2,3 g/l

**GOLDmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

## **Taufmost**

Gelb strahlender Apfel-Birnenmost; eine frisch fruchtige Komposition von Speckbirne & Topazapfel, elegant im Körper, leicht süßlich mit frischer Apfelwürze, weich und samtig im Finish

Geschmack: trocken                      Säure: 7,3 ‰  
Alkohol: 7,5 % vol.                      Restzucker: 8,5 g/l

**Österreichischer Qualitätsmost OK 4/16 – SIEGER Ab-Hof-Messe 2016**

## **Mostviertler Birnenmost**

Ein klar glänzender Speckbirnenmost, mit frischem Birnenduft, fein fruchtig und jugendlich, durch seine Restsüße besonders mild und würzig

Geschmack: halbtrocken                      Säure: 6,8 ‰  
Alkohol: 7 % vol.                      Restzucker: 10,7 g/l

**Österreichischer Qualitätsmost OE 12/18**

**SILBERmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

## **Schmiedmost**

Unser spezielles Produkt aus der BIOREGION EISENSTRASSE ein hellgelber Apfel-Birnenmost, frische Apfelnote in der Nase, kräftig und anhaltend im Abgang

Geschmack: trocken                      Säure: 7,8 ‰  
Alkohol: 6,8 % vol.                      Restzucker: 5,3 g/l

**Österreichischer Qualitätsmost OE 11/18**

**GOLDmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

## **Rote Pichlbirne**

Ein strahlend glänzender Birnenmost mit einem sauberen Birnenduft, würzig kletzig im Geschmack, fruchtig und anhaltend

Geschmack: trocken                      Säure: 8,2 ‰  
Alkohol: 6,9 % vol.                      Restzucker: 6,1 g/l

**GOLDmedaille bei der Ab-Hof-Messe 2018**

## **Schweizer Wasserbirne**

Ein hellgelb strahlender, leichter, milder Birnenmost zartfruchtig und erfrischend im Geschmack

Geschmack: trocken                      Säure: 7,5 ‰  
Alkohol: 6,9 % vol.                      Restzucker: 2,5 g/l