



THE PERFECT Match

GENUSS SINFONIE PUR

OBSTHOF
RETTET
1886 AUSTRIA

WELL
HIRSCHBIRNE
Edition Sommelier

Erleben Sie die außergewöhnliche Genuss Sinfonie einzigartiger Spitzenprodukte zweier Delikatess-Manufakturen. Kompromisslose Premiumqualität auf allerhöchstem Niveau. Einzigartig kombiniert für eine faszinierende Aromaerfahrung der besonderen Art.

WELL Hirschbirn & Affineur Käsespezialitäten

Spitzenqualität aus Leidenschaft für Tradition und Geschmack. Die hocharomatische alte Wildbirnensorte schafft es, mit ihrer temperamentvollen Art und animierender Süße dem kräftig würzigen Aroma dieser außergewöhnlichen Käsespezialitäten entgegenzutreten. Eine wahre Traumkombination für den Gaumen, die zum Schwelgen einlädt.



**Wildfrucht Essenz
der Edition Sommelier**
Aus den besten Lagen der Welt
Limitierte Jahrgangsabfüllung
Obsthof Retter, Pöllau

Genuss-Juwel aus der Steiermark. Die hoch-aromatische Wildbirne besitzt einen Anflug von Honig und Karamell, Rauch und herbaler Note.

**Langres, frz. Weichkäse
mit gewaschener Rinde**
Mein Affineur

2 Monate Reifezeit. Kräftig, fruchtiges Aroma. Wurde ursprünglich von Dominikaner Mönchen entwickelt. Wird nach dem Schöpfen nicht gewendet.

**Bregenzer Bergkäse
Extra-Reserve 2 Jahre gereift**
Mein Affineur

Im Geschmack kräftig leicht fruchtig, nach Kräutern. Der Käse wird nur im Sommer in der die kleine Bergsennerei Sibratsgfall hergestellt.

Delikatessen aus der Manufaktur Einzigartig. Konsequenz. Mit Hingabe gefertigt.

Obsthof Retter –

„Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen“

Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Wildbeeren und -früchte allerhöchster Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Fruchtessenzen, die sich als seelenschmeichelnde Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geerntet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespür schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD ihre perfekte Genussreife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben. Am Ende des Weges stehen reichhaltige, alkoholfreie Feinschmecker-Geschmackserlebnisse.

www.obsthof-retter.com



Mein Affineur – Tölzer Kasladen

„Aus den schönsten Ecken Europas“

Seit 1972 bringt der Tölzer Kasladen ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität ein, um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollendung reifen zu lassen. Sagenhafte 200 Sorten von über 100 Produzenten und unzählige Geschichten zu jedem einzelnen Erzeugnis. Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen, die von sorgsam ausgewählten Hof- und Dorfkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern stammen, mit denen der Tölzer Kasladen teils schon seit seiner Gründung zusammenarbeitet. Eine nach strengen Regeln geführte Landwirtschaft, in der Tiere, Fütterung und Tierhaltung genau kontrolliert werden, bildet die Basis für eine einwandfreie Milch und schließlich einen exquisiten Käse.

www.toelzer-kaslade.de