



Treusch's Apfelwein

vom Fass - ein echtes Odenwälder GenussErlebnis

erntefrisch
handgelesen
selbst gekeltert
herbstvergoren

unter diesem, eigentlich selbstverständlichem, Motto haben sich 2005 7 selbstkelternde hessische Gastwirte zusammengeschlossen.

10 gute Gründe dafür

- * Apfelwein geht auch anders
- * Apfelweinwirte mit Elan, Kreativität & Zukunft
- * Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe durch Aufbau zu einer starken Marke "Hessische Wirtshaus Kelterer"
- * Gewährleistung hoher Produktqualität
- * Kultivierung einer breiten Palette handwerklich hergestellter Apfelweine
- * Partnerschaft von Obst-erzeugern, Kelterern, Wirten und Tourismus
- * Aktiver Beitrag für Erhalt und Weiterentwicklung der Streuobstwiesen
- * Weiterentwicklung der traditionellen Apfelweinküche und Kreation einer neuen Apfel-Kulinarik
- * Erhaltung und Weiterentwicklung der hessischen Apfelweinkultur

* Last, but not least: Weil es einfach Spaß macht!

Dafür stehen wir!
www.hessische-wirtshauskelterer.de

	0,25 L	0,5 L	1 L Bembel
Treuschs Hausschoppen	2,00	3,60	7,00
Rheinischer Bohnapfel 2014 feinwürziges Aroma, wenig	3,50		10,00
Reichelsheimer Weinapfel 2012 herzhaft, würzig, herb-aromatisch	4,50		13,00
Roter Boskoop 2014 herzhaft, fruchtig-würzig	3,90		11,20

Treuschs Apfelwein-Probierbrettchen



„Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“

5 verschiedene Treuschs Apfelweine, jeweils 0,1 Liter, serviert auf unserem Apfelweinprobier-Brettchen. Testen Sie wie unterschiedlich die verschiedenen Apfelweine schmecken können!

6,90



Treusch's Apfel- und Birnensaft

Streuobstwiesen-Apfelsaft		0,25 L	2,20
Apfelschorle	0,5 L	4,00	0,25 L 2,20
Holunder-Apfelsaftschorle	0,5 L	4,50	0,25 L 2,50

* alle Apfelweine enthalten Sulfide



Warum sortenreine Apfelweine?

Vor über 20 Jahren, während der Apfelernte, fragten wir uns ob es möglich ist, so wie beim Wein, auch Apfelwein aus einer einzigen Apfelsorte herzustellen. Niemand konnte dazu eine konkrete Aussage machen. Man hat zwar Zuckergehalt und Säure gemessen, auch den Extrakt analysiert, aber keine sortenreine Apfelweine gemacht, geschweige denn verkostet. Die ersten Versuche zeigten schon, dass es durchaus Sinn macht. Gerade die alten und traditionellen Sorten aus den Streuobstbeständen brachten tolle Ergebnisse. Wie kann die Besonderheit des „Reichelsheimer Weinapfels“ zur Geltung gebracht werden, wenn er nicht sortenrein in die Flasche kommt. Nur so macht es wirklich Sinn, dass diese alten Sorten erhalten bleiben. Der Spruch von Slow Food „essen bzw. trinken, was man retten will“ passt hier wunderbar. Unsere Apfelweine werden genau wie Traubenweine mit entsprechender Sorgfalt und dafür notwendigen Kenntnissen gekeltert, ausgebaut und abgefüllt. Bei den verschiedenen Sorten ergeben sich natürlich erhebliche Geschmacksunterschiede. Auffallend ist, dass durch die Selektion diese Apfelweine einen wesentlich höheren Alkoholgehalt haben.

Keltern bei Reinhard Bitsch in Lindenfels-Glattbach



Die gemahlten Äpfel werden in den Presstüchern gestapelt



Der Stapel wird auf die Presse geschoben



Jetzt läuft unter Druck der kostbare Saft!!



Rheinischer Bohnapfel



Borsdorfer Renette



Boskoop



Goldparmäne



Reichelsheimer Weinapfel



Roter Trierer Weinapfel



Winterprinzenapfel



Oberösterreichische Weinbirne



Sagenhaft...! Natürlich aus der Region.

Treusch's Apfelweine

im „Feingerippen“ 0,25 L Flasche 0,75 L



erntefrisch
handgelesen
selbst gekeltert
herbstvergoren

Rheinischer Bohnapfel kräftig, herb-aromatisch	2006		13,00
	2011	3,90	11,20
	2012	3,90	11,20
	2014	3,50	10,00
	2015	3,50	10,00
Goldparmäne würzig, fruchtiges Apfelaroma	2012	4,70	13,50
Graue Herbstrenette vollmundig, herzhaft, würzig	2012	4,20	12,00
	2013	4,00	11,50
	2014	3,90	11,20
Graue Herbstrenette Späte Lese	2010	5,90	17,20
Borsdorfer Renette weinig, feine Frucht	2012	3,50	10,00
Roter Boskoop herzhaft, fruchtig-würzig	2014	3,90	11,20
Reichelsheimer Weinapfel Rieslingtyp, elegantes Fruchtaroma	2012	4,70	13,50
	2014	4,50	13,00
Gewürzluike feinwürzige Frucht, pikant	2012	3,90	11,20
Winterprinzenapfel fruchtiges Apfelaroma, weinige Säure	2014	3,50	10,00
	2015	3,50	10,00



Slow Food®
Deutschland e.V.

Treusch's Birnenweine

Weinbirne feinwürziges Aroma, reife Früchte	2011	3,90	11,20
--	------	------	-------



Treusch's Apfel & Birne

Treusch weiß -	2012 von Weinapfel und Weinbirne	5,20	15,00
	2014 Reichelsheimer Weinapfel, Roter Trierer Weinapfel, Gewürzluike, Rote Sternrenette	4,50	13,00
PrinzenApfel & Birne Gräfin von Paris fruchtig, mild	2014	3,50	10,00

* alle Apfelweine enthalten Sulfide