

# Treusch<sup>s</sup> Apfelweine

		Flasche 0,75 L
<b>Treusch Weiß</b>	2008	4,50
Cuvée aus Weinapfel und Weinbirne	2010	4,50
weinig, kräftig, herb		
<b>Rheinischer Bohnapfel</b>	2005	3,80
kräftig, herb-aromatisch	2006	3,80
	2008	3,80
	2009	3,80
<b>Rheinischer Bohnapfel sur Lié</b>	2010	4,20
<b>Friedberger Bohnapfel</b>	2005	3,60
fruchtig-aromatisch, kräftig		
<b>Winterprinzenapfel</b>	2005	3,60
aromatisch, kräftig	2006	3,40
<b>Goldparmäne</b>	2006	4,20
würzig, fruchtiges Apfelaroma	2008	4,50
	2010	4,50
<b>Graue Herbstrenette</b>	2008	4,20
vollmundig, herzhaft, würzig	2010	4,20
<b>Graue Herbstrenette Späte Lese</b>	2010	5,90
<b>Borsdorfer Renette</b>	2004	3,60
feine Frucht, leicht	2008	3,60
	2010	3,60
<b>Boskoop</b>	2006	3,90
herzhaft, fruchtig-würzig		
<b>Reichelsheimer Weinapfel</b>	2006	4,90
Rieslingtyp, elegantes Fruchtaroma	2008	4,90
	2010	4,90
<b>Roter Trierer Weinapfel</b>	2004	4,50
herb-fruchtig, lang, nussig	2007	4,50
	2008	4,50
<b>Wilder Holzapfel</b>	2009	4,50
<b>Prinzenapfel mit Oberösterreichische Weinbirne</b>	2007	3,90
kräftig, herb-fruchtig		
<b>Prinzenapfel mit Gräfin von Paris</b>	2010	3,90
mild, fruchtig		
<b>Dülmener Rosenapfel mit Köstliche von Charneux</b>	2006	3,90
blumige Fruchtnote, elegant		
<b>Birne Hochstamm</b>	2010	3,90
feinfruchtig, leicht		



handgelesen  
erntefrisch  
selbstgekeltert  
herbstvergoren

## Treusch<sup>s</sup> ApfelDessertweine

<b>2008 ApfelGerry Goldparmäne</b> medium	Flasche 0,5 L	12,40
hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,35 L	9,50
<b>2008 ApfelGerry Weinapfel</b> medium	Flasche 0,5 L	14,50
hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,35 L	11,60
<b>2008 ApfelGerry Wilder Apfel</b> medium	Flasche 0,5 L	14,50
hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,35 L	11,60
<b>2006 BirnenGerry</b> trocken	Flasche 0,5 L	11,40
hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode		
<b>2000 ApfelPommeau XO</b>	Flasche 0,35 L	14,90
Jahrgang 2000, unser lange gereifter ApfelPommeau nach der normannischen Methode		

## Treusch<sup>s</sup> Streuobstwiesensäfte

<b>Streuobst-Apfelsaft</b>	Beutel 3 L	6,90
<b>Saft vom Winterprinzenapfel</b>	Beutel 3 L	7,90
<b>Streuobst-Birnensaft</b>	Beutel 3 L	6,90

## Treusch<sup>s</sup> Apfelessig

<b>Apfelessig</b>	Flasche 0,75 L	4,60
<b>Aperitif-Apfelessig „Balsamico“</b>	Flasche 0,5 L	19,40

## Treusch<sup>s</sup> Odenwälder Buttergebäck

mit frischer Hüttenthaler Butter hergestellt		
<b>Buttergebäck, Mandelplätzchen</b>	Beutel 150 g	2,60
<b>Johannistaler, Schmetterlinge, Odenwälder Herzen</b>	Beutel 150 g	2,80
<b>Hausgemachte Konfitüre</b>	Glas 210 ml	3,50
<b>Holunderblütensirup</b>	Glas 210 ml	3,20

## Treusch<sup>s</sup> Hausbrände

z. B. vom Bohnapfel, Boskoop, Reichelsheimer Weinapfel  
Apfelhefe, Köstliche von Charneux, Betzelsbirne und andere

## Odenwälder Apfel in Champagnerlaune von Dieter Walz, Fürth/Odenwald

<b>Odenwälder Massik</b>	derzeit ausverkauft
der fruchtige Odenwälder Apfel-Prosecco	
<b>Apfelwalzer extra trocken oder trocken</b>	11,90
der legendäre Odenwälder Apfel-Champagner nach der klassischen Champagnermethode	