



## Vino und Secco - ist mehr als Apfelwein.

### Philosophie:

Qualität durch selektieren. „Was im Apfel reift, sollte man im Wein schmecken.“ Alte Sorten, reifes Obst und beste Technik werden bei uns zu guten Apfelweinen verkeltert.

### Technik:

Die Apfelweine werden nach den Methoden der Wein-technologie erzeugt. In der Regel sind es 7 markante Verfahrensschritte.

1. Alkoholanreicherung bei Flaschenweinen
2. Klärung, Schönung
3. Restsüße Einstellung (Herb, Trocken, Feinherb, Edelsüß)
4. Anreicherung mit Kohlensäure für Secco's
5. Flaschengärung bei „Selektion u. Cider“.
6. Sterile Abfüllung in dekorative Weinflaschen.
7. Vino, Secco: Schraubverschlüsse, Cider: Kronkorken, Perl- und Schaumweine: Kork + Agraffe,

### Verkauf:

Der Vertrieb erfolgt durch den Verkauf im eigenen Haus, Wein- und Feinkostläden, Gaststätten, Straußwirtschaften  
[Website](#), [Webshop](#)



Sommer- Gartenwirtschaft

### Nachhaltigkeit - wir garantieren:

- ◇ Obsternte aus regionalen Streuobstwiesen .
- ◇ Keine Verwendung von Herbizide, Fungizide oder Pestiziden,
- ◇ Das Obst wird kalt (Hydropresse, 3,5 bar) zu Saft gepresst,
- ◇ Sämtliche Moste sind Konzentrat frei,
- ◇ Herstellung entspricht den Leitsätzen für wein- und schaumweinähnliche Getränke der Verordnung,



Streuobstwiese bei Oberjoseb/Taunus

### Angebot:

Vino, Secco, Cider, Topp-Secco, Selektion, Schoppenweine vom Fass, Apfelsaft und „alkoholfreier Secco“.

### Verkostungen:

Inkl. Speisen, 6 bis 40 Personen auf Anfrage.



Winter Probenraum



### Manufaktur

Wulf + Ingrid Schneider  
Bohnheck 5

65527 Niedernhausen/Ts

Allemania, Germany

Fon: 06127 967466, Fax: 06127 967465, Mo: 0171 5005001,  
[info@apfelundwein.de](mailto:info@apfelundwein.de), [www.apfelundwein.de](http://www.apfelundwein.de),

# Apfelweine/Cider auf höchstem Niveau



Edel - Erfrischend  
Faszinierend



**Apfel + Wein**  
OBERJOSBACH GbR