

**EDELOBSTBRÄNDE**

	Liter	Euro
<b>Apfelbrand</b> – 42% vol.	0,5	<b>20,00</b>
<b>Apfelhefebrand</b> – 45% vol.	0,5	<b>25,00</b>
<b>Speierlingsbrand</b> – 42% vol.	0,5	<b>35,00</b>

**FRUCHTSÄFTE**

	Liter	Euro
Alle Säfte zzgl. 0,15 EUR Flaschenpfand.		
<b>Apfelsaft*</b>	0,75	<b>2,25</b>
<b>Apfelsaft Jonagold*</b>	0,75	<b>2,50</b>
<b>Apfelsaft-Champagnerrenette*</b>	0,33	<b>2,50</b>
<b>Apfel-Quittensaft</b>	0,75	<b>3,50</b>
<b>Apfel-Birnensaft*</b>	0,75	<b>3,50</b>
<b>Apfel-Birnensaft*</b> mit Williams-Christ	0,75	<b>4,00</b>
<b>Roter Johannisbeersaft*</b> mit Bio-Rohrzucker*	0,33	<b>4,50</b>

**BAG IN BOX**

<b>Apfelsaft*</b>	5	<b>9,50</b>
	10	<b>16,00</b>
<b>Apfel-Birnensaft*</b>	5	<b>12,50</b>

\* kontrolliert biologischer Anbau

Schneiders Obstweine sind aus handverlesenen und vollreifen Früchten selbstgekeltert. Der pure Saft wird aromaschonend kühl vergoren. Sorgsam reifend ausgebaut, entstehen charaktervolle Weine mit Frucht und Finesse.

Wir empfehlen die stehende Lagerung bei 5-8°, damit die maximale Haltbarkeit gewährleistet wird.

Ab 6 Flaschen der gleichen Sorte gewähren wir 5% Preisnachlass.

Alle Preise inkl. MwSt.

Obsthof am Steinberg  
Inhaber Andreas Schneider  
Am Steinberg 24  
60437 Frankfurt am Main

Telefon:  
Büro: 06101/9875725  
Hofladen: 06101/41522  
Schoppenwirtschaft: 06101/41522  
Fax: 06101/497484

[www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de)  
[info@obsthof-am-steinberg.de](mailto:info@obsthof-am-steinberg.de)

**PREISLISTE HOFLADEN 2011**

**HAUSSCHOPPEN** Liter Euro  
mit echtem Speierling 1,0 2,00

## APFELWEINE AB FASS

aktuelle Auswahl im Hofladen ab 1,0 2,00

## JAHRGANGSAPFELWEINE

**2010 Schneider Schoppen\*** 0,75 5,00  
6,5% vol. trocken – renettenwürzig, speierlingsherb

**2009 Mönchberg** 0,75 5,00  
5,5% vol. trocken – Lagenapfelwein mit Schmackes

**2010 Gewürzluiken und Bittenfelder\*** 0,75 6,00  
6% vol. trocken – fruchtig erfrischend

**2010 Dämmerschoppen\*** 0,75 7,00  
6,5% vol. fast trocken – samtweich mit Kraft und würzigem Finale

**2003 Apfel-Quittenmet** 0,75 8,00  
8% vol. halbtrocken – fruchtig, prickelnd im Honigbett

**2010 Cuvée Mon Amour\*** 0,75 8,00  
3% vol. lieblich – zärtliche Apfelweinglückseligkeit

**2010 Goldparmäne\*** 0,75 8,50  
5,5% vol. fast trocken – nussige Frucht mit Speierling

**2010 Königlicher Kurzstiel\*** 0,75 9,50  
6,5 vol. trocken – würzige Frucht mit Länge

**2010 Boskoop mit Weiße Winterbratbirne** 0,75 10,50  
5,5% vol. fast trocken – gelassene Eleganz mit Charme

**2010 Heuchelheimer Schneeapfel\*** 0,75 12,50  
4,5 % vol. halbtrocken – Apfel und Speierling zum Reinknien

**2010 von Zuccalmaglio\*** 0,75 15,00  
6 % vol. halbtrocken – exotische Früchte und ein Strauß voll Waldmeister

**2010 Korbiniansapfel\*** 0,75 12,50  
5 % vol. fast trocken – Frucht, Würze und Tiefe

**2010 Hochzeitsapfel\*** 0,75 Preis auf Anfrage!  
5,5% vol. trocken – eine Hommage an das Leben!

## APFELPERLWEINE MIT KOHLENSÄURE VEREDELT

**2008 Bohnapfel 47\*** 0,75 12,00  
4% vol. halbtrocken – ausgereifte Frucht auf dem Höhepunkt

**2010 Ananasrenette\*** 0,75 12,00  
1,8% vol. lieblich – vollfruchtig exotisch

**2010 Wildlinge auf Löss\*** 0,75 15,00  
2,5% vol. halbtrocken – elegante Wildäpfel

**2010 Rote Sternrenette\*** 0,75 15,00  
3,5% vol. fast trocken – vollfruchtig pikant

**2010 Weinbirne** 0,75 18,00  
2,5% vol. halbtrocken – Samt und Seide

**2009 Weinbirne** 0,75 21,00  
6,5% vol. fast trocken – Birne auf Höhenflug

## APFELSCHAUMWEINE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Die hessische Antwort auf Winzersekt:

**2008 Boskoop mit Birne\*** 0,75 12,00  
8% vol. brut – vollmundig mit würziger Frucht

**2008 Wildlinge auf Löss\*** 0,75 21,00  
8,5% vol. brut – leichte Würze mit Finesse