



EDITION SOMMELIER
WELL-Direktsaft pur.



Obsthof Retter

Winzendorf 142, A-8225 Pöllau, T: +43 3335 4131 0, F: DW 4, E: office@obsthof-retter.at
www.edition-sommelier.at



REICHTUM FÜR KÖRPER & SEELE

Lagen- und Erstsäftungen geerntet nach dem keltischen Jahreskreis.

Mit unserer „Edition Sommelier“ WELL gehen wir am Obsthof Retter neue Wege. Die sorgsame Auswahl der bevorzugten Einzellagen, wo die Bäume ausschliesslich auf hochwertigsten Böden mit viel Sonnenschein wachsen können. Wir achten darauf, dass das Obst für unsere limitierte jährliche Sonderabfüllung WELL auf kerngesunden Hochstammbäumen im Naturpark Pöllauer Tal reifen kann. Uns ist wichtig, dass die Früchte rein natürlich bis zur Ernte perfekt ausreifen können.

Nur so ist es der Natur möglich, die in der Frucht höchstmöglichen Fruchtaromen und natürlichen Inhaltsstoffe zu entwickeln. Die Bestimmung des optimalen Erntezeitpunktes ist für die Fruchtqualität ganz besonders entscheidend. Das ist die Voraussetzung für die anschliessende Weiterveredelung in unserer Obstmanufaktur.

Aus den jährlich begrenzten Rohstoffen kelnern wir auf kalter Basis und mit unserem speziell entwickelten Manufaktur-Produktionsverfahren ausschliesslich die Erstpressung. Anschliessend lagern diese hochwertigen „Erstsäfte“ mit sehr geringem Mengenertrag auch die notwendige Zeit zur langsamen Reifung in unserem über 500 Jahre alten Schlosskeller.

Am Ende des Weges freuen sich bewusste Feinschmecker auf neue Geschmackserlebnisse. Und dann sind auch wir angekommen.



WELL HIRSCHBIRNE
Pyrus nivalis

KRAFT

Das Kraftpotential der Hirschbirn' ist seit der Jungsteinzeit bekannt. Die Bäume wachsen langsam, die Frucht hat Zeit sich zu entwickeln. Je älter, knorriger, gereifter der Baum, umso stärker bringt die Frucht die Kraft nach aussen. Die Birne zentriert und sammelt, wirkt allgemein reinigend und stärkend.

Die Lagenabfüllung – ausgewählt vom Hirschbirn' Pionier

Bekannt wurde die Hirschbirn' vor allem durch das unermüdete Engagement von Werner Retter, der diese alte Obstsorte seit 1990 weit über die Grenzen Österreichs hinausgetragen hat. 2006 wurde die Region als „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ ausgezeichnet.

Seit 1990 wird die Original Hirschbirne vom Obsthof Retter zu limitierten und sehr begehrten Spezialitäten veredelt.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9 – 11 °C.
Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unsere WELL Hirschbirne vor allem zu kräftigem Käse, Süßspeisen und frischem Obst oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif oder als innovative, hochwertige, natürliche und bekömmliche Alternative zu anderen Säften vielseitig einsetzbar.



WELL
APFEL MIT ROSE
Malus Rosa

ENERGIE

Der Paradiesapfel wurde bereits von der griechischen Göttin Hera als Quell ewiger Jugend verehrt. Die beiden Rosengewächse Apfel & Rose gelten in der Volksmedizin seit Jahrtausenden als perfektes stärkendes Paar.

Die uralte Liebe zwischen Apfel und Rose

Diese ganz besondere Harmonie von Apfel und Rose wurde auch von Hildegard von Bingen erkannt und in der Naturheilkunde als Kraft- und Energiequelle verwendet.

Die Königin unter den Blumen

Rosen kennt man seit dem Altertum als Symbol von Liebe, Freude und Jugend. Ob als Sinnbild für leidenschaftliche Liebe, im Garten, in der Kunst sowie auch in Mystik und Religion – die Königin der Blumen wirkt auf uns mit ihrer unwiderstehlichen Anziehungskraft.

Ein echtes Natur-Geschmackserlebnis

Unser WELL Apfel mit Rose Edition Sommelier ist eine einzigartige Kombination aus hochwertigstem 100% reinem Saft vom Apfel. Als gesunde Alternative – verfeinert mit echtem, hochwertigstem Rosenauszug – ein reines Natur-Geschmackserlebnis.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unser WELL Apfel mit Rose vor allem zu frischem Obst, Süßspeisen, Frischkäse oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif oder als innovative, hochwertige, natürliche und bekömmliche Alternative zu anderen Säften vielseitig einsetzbar.



WELL
APFEL MIT KAMILLE
Malus Matricaria chamomilla

SONNE

Der Apfel – seit alters her Inbegriff des Lebens und stärkster Od-Träger. Die echte Kamille – verehrt als Sonnensignatur-Pflanze. In Kombination – beruhigend und stärkende Sonnenkraft pur.

Die Blume des Sonnengottes

Schon seit dem Altertum zählt die Echte Kamille zu den bekanntesten und beliebtesten Heilpflanzen. Bei den alten Ägyptern wurde die Echte Kamille sehr geschätzt und als „Blume des Sonnengottes“ verehrt.

Ein echter Erfahrungsschatz

Paracelsus bezeichnete die Echte Kamille als eines der wichtigsten Heilmittel das bei fast allen Beschwerden helfe. Auch in der Volksmedizin hat die Echte Kamille einen hohen Stellenwert und wird vor allem zur Beruhigung und allgemeinen Stärkung empfohlen.

Ein echtes Natur-Geschmackserlebnis

Unser WELL Apfel mit Kamille Edition Sommelier ist eine einzigartige Kombination aus hochwertigsten 100% reinem Saft vom Apfel. Als gesunde Alternative – verfeinert mit echtem, hochwertigstem Kamillenauszug – ein reines Natur-Geschmackserlebnis.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unser WELL Apfel mit Kamille vor allem zu Fischgerichten, Obst und Gemüse, Süßspeisen oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif oder als innovative, hochwertige, natürliche und bekömmliche Alternative zu anderen Säften vielseitig einsetzbar.



WELL
KRONPRINZ RUDOLF
Malus domestica „Kronprinz Rudolf“

HERZ

Der Apfel ist seit jeher Repräsentant für Glaube, Edelmut und offenes Herz. Im keltischen Baum-Ogham steht er für „die ewige Jugend“. Wir lieben die feine Eleganz und Ausgewogenheit von Kronprinz Rudolf und finden, er ist ein feinfühliges Herzens-Eroberer.

Wenig Ertrag aber dafür bester Geschmack

Seinen ersten grossen öffentlichen Auftritt vor internationalem Publikum hatte der Kronprinz Rudolf Winterapfel im Jahr 1873. Anlässlich der Wiener Weltausstellung wurde er in der Sammlung steirischer Obstsorten präsentiert und das mit vollem Erfolg! Die prachtvoll gefärbten Früchte fielen dort sofort auf und stiessen auf grosse Begeisterung.

Erst in den letzten Jahren wo es wieder um den Geschmack und nicht um den Ertrag im Anbau geht, erlebt der Kronprinz Rudolf wieder eine Geschmacks-Renaissance der Sonderklasse aufgrund seiner extrem hohen inneren Werte. In der Steiermark gibt es im Streuobstanbau noch kleine Mengen in mittleren Berglagen. Lässt man den Kronprinz Rudolf richtig ausreifen, ist diese alte Apfelsorte aufgrund seiner einzigartigen Fruchtsäure-Struktur ideal für die weitere Veredelung in der Obstverarbeitung.

Ein echtes Natur-Geschmackserlebnis

Das Fruchtfleisch des Kronprinz Rudolfs ist gelblich, zart und sehr fein. Delikat in der Nase, mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blumen, elegant und lebhaft am Gaumen, ausgewogen und vollmundig.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C.
Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unser WELL Kronprinz Rudolf vor allem zu Pasta, Fisch, Geflügel, Süssspeisen oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif oder als innovative, hochwertige, natürliche und bekömmliche Alternative zu anderen Säften vielseitig einsetzbar.



WELL
ILZER ROSENAPFEL
Malus domestica „Ilzer Rosenapfel“

HARMONIE

In der Mythologie wird dem Apfel besonderer Stellenwert eingeräumt. Sein Lichtfeld verteilt sich gleichmässig und harmonisch über das gesamte Spektrum. Das nehmen wir beim Ilzer Rosenapfel besonders wahr – das macht ihn zu unserem Harmonie-Vermittler.

Der Stolz aller Apfelbauern

Am Wiener Obstmarkt wurde der Ilzer Rosenapfel aufgrund seines herausragenden Geschmacks auch als Ilzer Weinler feilgeboten. Der herausragende Geschmack und die günstigen Veredelungs-Eigenschaften sprachen sich innerhalb der Apfel-Profis schnell herum. Der eher kleine Apfel hat seinen Ursprung in den Bergen und liebt daher auch eher höhere Lagen. Diese alte Apfelsorte aus Streuobstanbau, erkennt man schon am typisch intensiven Geruch. Aufgrund seiner geringen Erträge und des besonderen Geschmack wurde diese alte Apfelsorte in der Regel immer von den Bauern direkt für den Eigenbedarf behalten und nicht an den Handel weiter gegeben.

Von ausgesuchten Berglagen im Naturpark Pöllauer Tal bekommen wir jährlich von dieser Apfelspezialität eine kleine limitierte Menge für unsere Veredelung.

Ein echtes Natur-Geschmackserlebnis

Saftig, würzig im Geschmack. Der Ilzer Rosenapfel vereint Grosszügigkeit und Eleganz, Vollmundigkeit und Finesse, gefolgt von delikater Frische. Elegante Note von frischen Nüssen, am Gaumen animierend mit frischer Säure, leichte Mineralität und mit einer extremen Länge im Abgang.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unser WELL Ilzer Rosenapfel vor allem zu Geflügel, leichten Fleischgerichten, Käsespezialitäten, Süssspeisen oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif oder als innovative, hochwertige, natürliche und bekömmliche Alternative zu anderen Säften vielseitig einsetzbar.



HANDGEFERTIGTE, KIEFERVOLL- HOLZ-GESCHENKKASSETTEN

Schenken Sie Natürliches! Mit unseren hochwertigen und handgefertigten Kiefernvollholz-Geschenkkassetten liegen Sie garantiert richtig.

Erhältlich in der

1er Holz-Kassette

2er Holz-Kassette

3er Holz-Kassette

6er Holz-Kassette

