

Prickelnde Überraschung für Ihre Frühlingsparty!

Sommerblues Apfelsider-Bowle

Das schnelle Rezept: (für ca. 10 Personen)

Zutaten:

- 1 Flasche Elstar & Jonagold Apfelsider
- 1 Flasche Granny Apfelsider
- 1 Flasche Cuvée Apfelsider
- gefrorene Himbeeren/Walderdbeeren
- Pfefferminze, Zitronenmelisse, Rosenblätter

Zubereitung:

- verschiedene Sommerblues Cider Sorten gut gekühlt in ein schönes Gefäß gießen
- mit gefrorenen Himbeeren/Walderdbeeren kühl halten (keine Eiswürfel!)
- mit Pfefferminze, Zitronenmelisse oder Rosenblättern dekorieren
- sofort servieren und genießen



 Sommerblues®

Preisliste 2020

Sie erhalten die Sommerblues®-Produkte sowie auch **Geschenkkörbe** bei den auf der Website angeführten Partnerbetrieben, per Mail-Bestellung, per DPD Versand oder nach Absprache und Bestellung per Telefon.

Jeden Samstag vormittag auch am Biomarkt in Fehring am Stand Aschbuch 70 Biohof erhältlich.

Eva Riegl
Burg Bertholdstein
8350 Fehring | Perlstein 50
eva@sommerblues.at | Tel: 0664-230 50 66
www.sommerblues.at





Sommerblues®

BIO-APFELCIDER

ELSTAR 2018	€ 8,- / 0,75l
ELSTAR 2018	ausverkauft / 0,33l
CUVÉE 2018	€ 8,- / 0,75l
CUVÉE 2018	€ 4,- / 0,33l

BIO-APFELSAFTPERLE

Innovationspreis
SORTENSIEGER

JONAGOLD 2017, GRANNY SMITH 2017	ausverkauft / 0,75l
ELSTAR 2018	ausverkauft / 0,75l

Bei der Landesbewertung in Graz und bei der Alpen-Adria-Verkostung wurden die meisten Sommerblues Produkte mit GOLD / SILBER ausgezeichnet!



...Kostnotizen zum Apfelicider*

Elstar & Jonagold

Vollreifes Bukett, am Gaumen traditionelle Textur, zart hefig, wunderbare Balance von süßer Apfelfrucht, strukturgebender Säure und pikanter Würze, saftig-schmelziger Nachhall.

Golden Granny

Superbes Kernobstbukett mit einem Hauch von Zitrus, am Gaumen fruchtig-frisch mit vibrierendem Mousseux, einnehmender, würzig-mineralischer Kern, köstliches, pikantes Finale.

Jonagold

In der Nase wie am Gaumen klassische Apfelaromen, vollmundig, trinkanimierendes Spiel von Eleganz und Fruchtsüße, in jeder Phase fruchtig-würzig, temperamentvolles, saftiges Finale.

BIO-APFELSAFT

ELSTAR, JONAGOLD, GRANNY 2018	€ 2,- / 0,33l
ELSTAR 2018	€ 3,- / 0,74l
JONAGOLD 2018	€ 3,- / 0,74l
GRANNY 2018	€ 3,- / 0,74l
BOSKOOP 2018	€ 3,- / 0,74l
STREUOBST 2018	€ 3,- / 0,74l

BIO-APFELESSIG

BOSKOOP Apfelessig mit Akazienblütenhonig	ausverkauft / 0,5l
Apfelessig klar 2018	€ 5,- / 0,5l
Apfel Balsamessig 2018 NEU	€ 6,- / 0,5l
Apfel Himbeeressig 2018 NEU	€ 7,- / 0,5l
Apfelessig klar 2018, Kanister 5l	€ 50,- / 5,0l

DIVERSES

Bio Walnüsse, 250g ausgelöst	€ 4,-
------------------------------------	-------

Sommerblues ist eine pauschalierte Landwirtschaft, Kontrollnr. AT-BIO-301 | Brutto Preise – enthalten 20% MwSt.



...Kostnotizen zum Apfelessig**

Apfelessig Boskoop

...ein Muss für jeden Essigliebhaber, eigen im Geschmack, neue Herausforderung für die Küche...!"

Cuvée

Prägnante Apfelaromatik bereits in der Nase, am Gaumen füllig, saftig, glänzt mit feiner, delikater Fruchtsüße, sehr balanciert, feinperlendes Mousseux, exquisite Stilistik. Chapeau!

* Henry Sams, Chefredakteur, Steiermark Wein

** Richard Heschl BEd
Fachexperte, Bad Gleichenberg