



Gravensteiner Apfel

Als alte Apfelsorte seit Mitte des 17. Jahrhunderts bekannt soll sie im Schlossgarten von Gravenstein in Schleswig entstanden sein. Der Gravensteiner gilt als sehr saftiger, edler und hocharomatischer Tafelapfel ausgezeichneter Qualität.

Die südlichen Regionen der Steiermark bieten für diese Sorte die idealen klimatischen Bedingungen. Damit die Äpfel das volle Aroma am Baum entwickeln werden sie in mehreren Durchgängen vorsichtig per Hand gepflückt. So stellen wir sicher, dass unsere Äpfel nur bei optimaler Reife eingemaischt werden.

Nach kontrollierter natürlicher Gärung und zweimaliger Destillation lassen wir das gewonnene Herzstück mindestens sechs Jahre in offenen Glasballons reifen. So wird der Schnaps milder und weicher da die Wucht und Schärfe des Alkohols verschwindet. Unser Gravensteiner ist ein 100% reines und ungefiltertes Destillat voller feinfluchtiger, zarter Apfelaromen.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

