FARTHOFER JOSEF V
ORANGENGEIST BIO
FARTHOFER JOSEFV. ÖHLING

Inhalt:	35 cl
Produzent:	Farthofer Josef V
Alkoholgehalt:	40

Empfehlung

Orangengeist wird aus reifen, biologisch angebauten Orangen hergestellt. Aufgrund der Bio-Qualität können die Orangen mit der Schale verarbeitet werden. Das macht das besondere Aroma des Orangengeistes aus, denn die meisten ätherischen Öle befinden sich in der Schale. Die ganzen Orangen werden eingemaischt und danach destilliert. Nach einer Ruhephase von ungefähr 12 Monaten wird mit Urgesteinswasser auf 39 % Alkohol eingestellt.

Degustationsnotizen

Eine besonders frische Zitrus- und Orangennote mit einem hohen Anteil an ätherischen Ölen. In der Nase typische Zitrusnoten und Aromen der Orangenschale. Am Gaumen ist er noch intensiver und unverwechselbar.

Produzent

Farthofer Josef V: ?Vom Feld in die Flasche? ist das Motto von Doris und Josef Farthofer. Denn das dynamische Ehepaar hat sich nicht nur mit seinen herausragenden Destillaten zum Aushängeschild des Mostviertels entwickelt, sondern baut sogar auch die Grundprodukte auf den eigenen Feldern an. Selbstverständlich kommen die intensiven Mostbirnen von den eigenen Bäumen, aber auch aussergewöhnliche Getreide wie etwa Nackthafer oder alte Sorten von Roggen stammen aus der eigenen Biolandwirtschaft, und das klare Wasser kommt aus der eigenen Quelle. Der Nachhaltigkeitsgedanke zieht sich durch alle Produktionsprozesse. \n
\n
Wahrlich aussergewöhnlich: Um über die gesamte Produktion die qualitative Kontrolle zu haben, errichteten Doris und Josef Farthofer kürzlich sogar eine eigene Mälzerei. Somit können wirklich garantiert vollkommen biologisch hergestellte Destillate angeboten werden. Es sind insgesamt rund 40 verschiedene Brände, die aus der Destillerie im idyllischen Öhling ihren Weg in die feinsten Restaurants der Welt antreten.

HAUS ÖSTERREICH
WEINIMPORT GMBH

Haus Österreich Weinimport GmbH
Moosstrasse 10, CH-6003 Luzern
T +41 41 220 06 44, F +41 41 220 06 43, info@haus-oesterreich.ch