



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

Marillenmarmelade, selbst eingekocht von Ott'schen handgepflückten Bio-Marillen

Region: Wagram
Erzeuger: Weingut Bernhard Ott - Wagram

Rebsorte:
Bestell-Nr.: OWG019800

Marillenaufstrich vom Weingut mit den 1.000 Marillenbäumen

Marillen oder Aprikosen, wie man hierzulande dieses Steinobst nennt, sind neben Grünem Veltliner und Riesling die dritte Leidenschaft der Otts. So besitzen Bernhard und Maria rund 1.000 biologisch bewirtschaftete Stämme, deren Früchte sie im Wesentlichen zu zweierlei Produkten verarbeiten lassen. Brennmeister Hans Reisetbauer bekommt den Großteil der Ernte und erzeugt daraus einen der weltbesten Marillen-Brände. Ein kleinerer Teil wird zu einem hocharomatischen, dunkel orangefarbenen Marillenfruchtaufstrich gekocht, dessen Frucht so frisch und cremig ist, als habe man die Aprikosen gerade erst hochreif gepflückt. Saftig und ausgesprochen zart wirkt die Wagramer Marille in dieser Marmelade, die komplett von Hand erzeugt wurde. Der Zuckeranteil ist gering, weshalb es sich um einen Fruchtaufstrich und nicht um eine Konfitüre handelt. Doch die Süße der reifen Marillen ist schon für sich genommen betörend, und wir garantieren Ihnen – einmal geöffnet, leert sich das Glas in erstaunlicher Geschwindigkeit.



Kontrollstelle: AT-BIO-402