

# „Unsern Wein nennt ma Most“



Genießen Sie Steinbacher  
Mostspezialitäten



Das Geheimnis des fruchtigen Aromas und Geschmacks liegt in den ausgelesenen Apfel und Birnensorten, welche zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden.

Diese hochwertigen Früchte werden sofort schonend gepresst,  
(Tankpresse 0,8 bar) und anschließend bei 19°C 2 – 3 Wochen vergoren.  
Somit bleiben das fruchtige Aroma und der reintonige Geschmack erhalten.

## Hoadlbirnmost

Diese reinsortige Mostspezialität ist sehr fruchtig, birnig und zart am Gaumen.  
Mild mit angenehmer Sorbitnote, und harmonischer Säure. Ein besonderer  
Fruchtgenuss für leichte Speisen, auch für Damen besonders empfehlenswert.

0,25 l € 2,00

0,5 l € 3,20

## Cuve'e (Most aus Äpfeln u. Birnen)

Fruchtiger Most mit leichter Apfelnote  
und angenehmen Birnengeschmack.  
Geschätzt bei Most-Kenner.

0,25 l € 2,00

0,5 l € 3,20

## Bohnapfelmost

Apfelig fruchtiger, halbmilder Apfelmost.  
Durch seine ausgewogene harmonische Säure nicht nur zu Speisen,  
sondern auch zum puren Genuss hervorragend geeignet.

0,25 l € 2,00

0,5 l € 3,20

## Schankmost

0,25 l € 1,50

0,5 l € 2,60

## Cider oder Frizzante

0,1 l € 2,80



Kleine Mostverkostung  
4 Sorten (je 1/8) € 4,00