

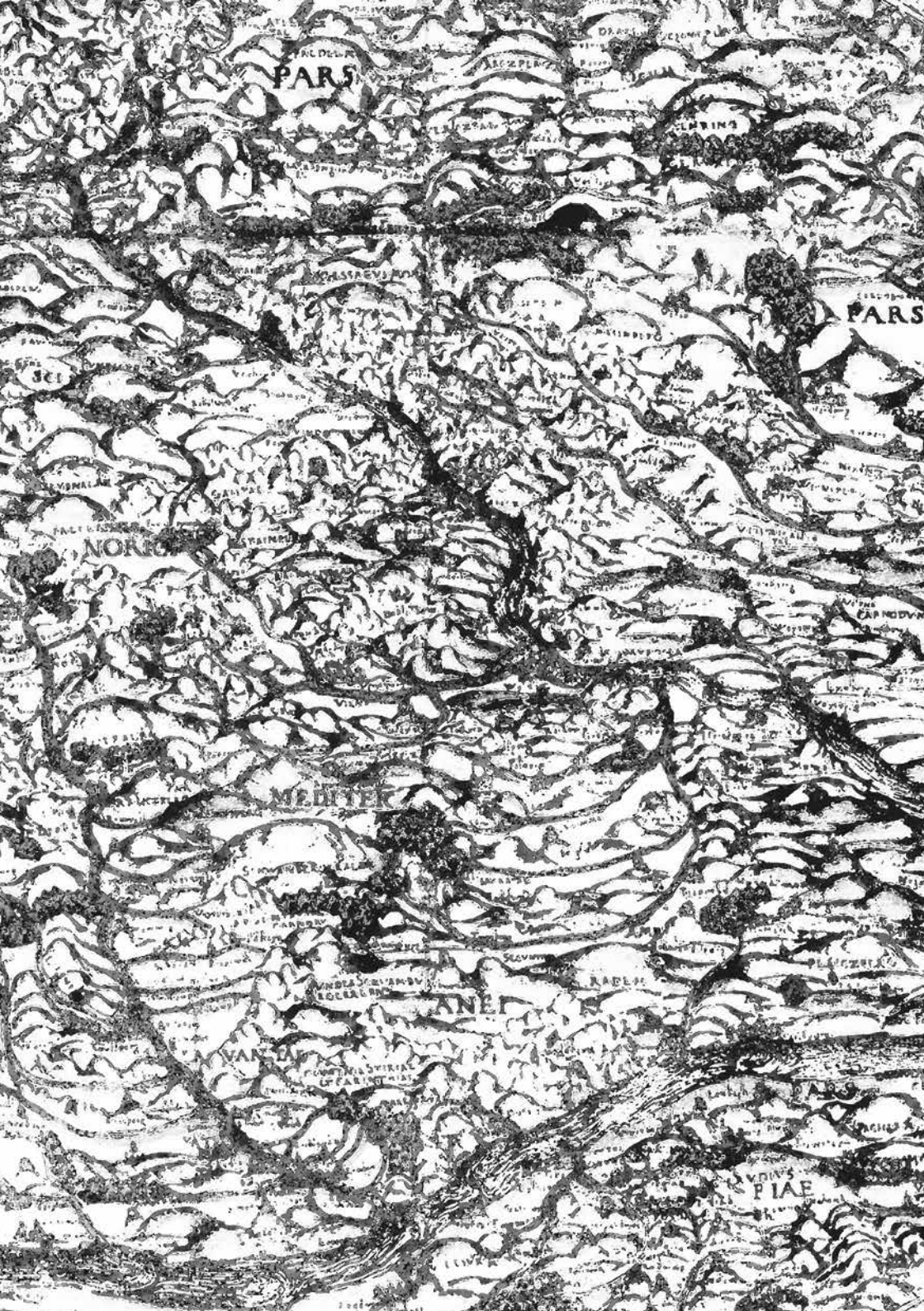


Jeroboam SA
Bachwiesenstrasse 121, CH-8047 Zürich
T: +41 (0)43 931 70 70, E: info@jeroboam.ch
www.jeroboam.ch



EDITION SOMMELIER
Wild-Direktsaft pur.

Obsthof Retter, Winzendorf 142, A-8225 Pöllau
T +43 3335 4131 0, F +43 3335 4131 4, E office@obsthof-retter.at, www.edition-sommelier.at



Mit der „Edition Sommelier“ gehen wir am Obsthof Retter neue Wege. Unser Ziel sind die weltweit besten Wild- und Urwaldlagen mit ihren einzigartig hochwertigen Wildbeeren und Wildfrüchten.

Von der Ernte bis zur Saftung werden diese Wild-Raritäten mit unserem Manufaktur-Verfahren schonend verarbeitet und achtsam auf die Flaschen gezogen.

Aufgrund ihrer vielschichtigen Struktur benötigen diese Wild-Direktsäfte allerdings ganz besondere Lagerbedingungen. Nur die Reifung bei konstanten Temperaturen ermöglicht einen natürlichen Fruchtsäureabbau. Unsere von Natur aus limitierten Jahrgangsabfüllungen ruhen deshalb bis zur optimalen Trinkreife hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers.

Am Ende des Weges freuen sich bewusste Feinschmecker auf neue Geschmackserlebnisse. Und dann sind auch wir angekommen.



WILD HEIDELBEERE
Vaccinium vitis-idaea

Auf der Suche nach ganz besonderen Wildheidelbeeren führten uns die Wege in viele Regionen. Angekommen sind wir dann weit im Osten, in den entlegenen Urwald- und Gebirgsregionen der Karpaten.

Dort haben wir in den weitläufigen Naturschutzgebieten und in nahezu unberührten Lagen kleine Mengen gefunden. Die vollreifen Beeren werden von Hand gepflückt und in kleinen Holzkisten feinsortiert.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weißweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C

Als nicht-alkoholischer Speisenbegleiter eignet sich unsere Wild Heidelbeere vor allem zu Süßspeisen und Frischkäse.

Wunderbar auch zu leichten Fleischgerichten (Geflügel) und Vollwertgerichten.



WILD QUITTE
Cydonia oblonga

Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt, war früher in Slowenien, Kroatien, Griechenland und Zypern sehr verbreitet, heute ist sie fast ausgestorben und in Europa nur mehr in ganz wenigen Naturschutzgebieten zu finden.

Bereits im vorigen Jahrhundert wurden in der Naturmedizin die goldgelben Früchte mit den sehr hohen Vitamin C-Gehalt bewundert und seinerzeit schon gerne für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt.

Die kleinen goldgelben Früchte werden vollreif geerntet und anschließend werden die Früchte nochmals mit einem Leinentuch händisch nachpoliert um den feinen „Pelz“ auf den Früchten vor der Verarbeitung zu entfernen.

Weiters lagern wir die Wildquitte vor der Weiterveredelung bewusst 1 bis 2 Wochen nach um die Fruchtaromen der Wild Quitte nochmals zu verfeinern.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weißweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C
Als nicht-alkoholischer Speisenbegleiter eignet sich unsere Wild-Quitte vor allem zu Ente oder kräftigen Käsesorten sowie zu frischen Obstsalaten, Süßspeisen oder Vollwertgerichten.



WILD KIRSCHER (Vogelkirsche)
Prunus avium

Die Wild Kirsche ist bei uns vorwiegend als „Vogelkirsche“ bekannt. In früheren Zeiten war die Wild Kirsche auch als „Eiche des kleinen Mannes“ bekannt.

Aufgrund der recht hohen Standortansprüche brauchen Wild Kirschen viel Platz und einen guten Boden. Die Blüten sind jährlich eine Pracht und eine wichtige Nahrungsquelle für viele Bienen und Insekten. Die Ernte der Wild Kirsche ist wesentlich später als bei der Kulturkirsche und geht in höheren Berglagen oft bis Ende Juli.

Die dunkelroten Früchte sind sehr klein und haben einen verhältnismäßig großen Kirschkern. Die Wild Kirschen hängen recht hoch im Baum, da die Wild Kirsche schnellwüchsig ist und dickere Zweige erst ab einer gewissen Höhe ausbildet. So sind sie für Menschen nur sehr schwer und aufwendig zu ernten. Jeder gute Brenner oder Obstverarbeiter weiß, dass er dafür aber auch mit der höchstmöglichen Fruchtqualität belohnt wird und Wild Kirschen einzigartige Fruchtaromen haben.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weißweinglas, Trinktemperatur: 10–12 °C
Zu Süßspeisen oder kräftigen Käsespezialitäten und ideal zu kräftigen Fleischgerichten.



WILD PREISELBEERE
Vaccinium myrtillus

Im hohen Norden, nahe des Polarkreises, wachsen in den Wäldern Lapplands die kleinen Wildpreiselbeeren von Natur aus auf ganz besonderen Böden. Aufgrund der wenigen, aber sehr intensiven Sonnentage, wachsen die Beeren sehr langsam. Dafür werden sie von der Natur mit den hochwertigsten Inhaltsstoffen, den dichtesten Fruchtaromen und einer unvergleichlichen Geschmacksintensität belohnt. Die Wildpreiselbeeren werden von Hand gepfückt und anschließend in kleinen Holzkisten feinsortiert.

Unser Genuss-Tipp

1/16 im Weißweinglas, Trinktemperatur: 10–12 °C
Als nicht-alkoholischer Speisenbegleiter eignet sich unsere Wild Preiselbeere ideal zu Süßspeisen und intensivem Rohmilchkäse, wunderbar auch zu kräftigen Fleischgerichten.