



0,25l  
SPEZ210

## Hausessig »edelsüß«

Erwin Gegenbauer

Erwin Gegenbauer komponiert seinen Hausessig »edelsüß« aus Buchenspan-Essig und Fruchtesiggen wie Sauerkirsche, Holunder, Brombeere, Johannisbeere, Aprikose und Quitte. So entsteht eine sehr harmonische süße-saure Verlockung für die Sinne, die von den feinen Aromen der Buchensplitter- und Frucht-Essige dominiert wird. Er kommt unfiltriert und völlig unbehandelt auf den Markt, also frei von Farb-, Konservierungs- und sonstigen chemischen Zusatzstoffen.

Gegenbauers Fruchtesigge werden aus qualitativ hochwertigen Früchten hergestellt, die sorgfältig gepresst werden, um reinen und aromatischen Saft zu erhalten. Dieser Saft wird in zwei Gärungsprozessen erst zu Fruchtwein und anschließend zu Fruchtessig vergoren. Das geschieht ohne chemische Zusatz- oder Konservierungsstoffe oder Verdünnung mit Wasser. Deshalb sind seine Hausessige auch »lebendige« Essige, die unfiltriert abgefüllt werden, deshalb einen Bodensatz haben können und, nach längerer Zeit auf der Flasche, auch eine Essigmutter bilden können. Natürlicher kann Essig nicht sein.

Erwin Gegenbauers Hausessig »edelsüß« enthält 5 Promille Säure und 40,8 g Zucker.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)