

DUTTENHOFER *POMME-BRUT*

Obstschaumwein aus Schwarzwaldäpfeln

DUTTENHOFER *POMME-BRUT* wird aus ausgesuchten, aromatischen und säurereichen Tafeläpfeln gewonnen, die auf unserem Gut im Schwarzwald an der Grenze der Vegetationsmöglichkeit wachsen und daher ungewöhnlich intensiv und doch zart und frisch schmecken. Mehrere Sorten werden getrennt gepresst und ausgebaut und später zu einer »Cuvée« zusammengestellt – Boskoop, Glockenapfel und Berlepsch. Eventuell kommen in manchen Jahren bereits beim Pressen auch noch Cox Orange oder Rubinette dazu.

Vergoren und gereift wird in kleinen Fässern, Barriques aus Allier- oder Schönbuch-Eiche. Nach der ersten Gärung und Klärung wird der Grundwein für den *POMME-BRUT* von der renommierten Sektkellerei Raumland (Flörsheim-Dalsheim) nach der klassischen Methode ausgebaut: Mit einer Dosage und speziellen Champagner-Hefen vermischt und in Flaschen gefüllt, in denen er eine zweite Gärung durchmacht. Nach mindestens 24-monatigem Hefelager wird er von Hand gerüttelt und von der Hefe getrennt; lieber lassen wir ihn aber wenigstens 60 Monate auf der Hefe, wodurch ein nachhaltiges Aroma entwickelt wird.

Das Mousseux des *POMME-BRUT* ist ausgeprägt, aber fein und die Kohlensäure gut eingebunden. Unser Produkt wird mit 9 g Restzucker eingestellt, wodurch in Verbindung mit der angenehm frischen Säure ein harmonisches Gesamtbild entsteht. Der für manche »gefällige« Karamelton des mit süßem Dicksaft gemilderten oder gestoppten und pasteurisierten Cidre findet sich im *POMME-BRUT* nicht. Mit dem Frankfurter Äppelwoi oder einem Viez lässt er sich kaum vergleichen, weil das Tafelobst nicht die rauhe Gerbsäure des klassischen Mostobstes enthält – und die Gerbsäure der Eichenfässer eine wesentlich elegantere Note einbringt. Durch ihre Reife ist die Säure wohltuend erfrischend und appetitanregend.

Der *POMME-BRUT* verfügt über all jene mineralischen Reichtümer, die Apfelsaft zu einem gesunden Getränk und Obstessig zu einer kleinen Medizin machen (Kalium!).

Ein fein-fruchtiges, elegantes, erfrischendes Getränk, der ideale Apéritif, prima als Auftakt zu einem Empfang, ein hervorragender Begleiter zu würzigen Kleinigkeiten, eine köstliche Erfrischung an einem heißen Sommertag! Dabei kommt ihm zu Gute: DUTTENHOFER *POMME-BRUT* enthält mit 7 Prozent weitaus weniger Alkohol als jeder Sekt oder Champagner!

Derzeit ist der Jahrgang 1997 im Angebot, der 9 Jahr auf der Hefe reifen konnte, ehe er im Sommer 2007 abgerüttelt und degorgiert wurde!

Wir produzieren im Einklang mit der Natur

DUTTENHOFER *POMME-SECCO*

Perlender Apfelwein

DUTTENHOFER *POMME-SECCO* wird aus ausgesuchten, aromatischen und säurereichen Tafeläpfeln gewonnen, die auf unserem Gut im Schwarzwald an der Grenze der Vegetationsmöglichkeit wachsen und daher ungewöhnlich intensiv, frisch und besonders fruchtig schmecken. Mehrere Sorten werden – wie beim *POMME-BRUT* - bereits vor dem Pressen sozusagen zu einer »Cuvée« zusammengestellt - Jonagold, Gloster, Glockenapfel, Golden Delicious und Berlepsch.

Vergoren wird der Saft in neutralen Behältern und mit Reinzuchthefer, um ihm seine volle Fruchtigkeit zu erhalten. Nach der Klärung wird der *POMME-SECCO* von der Sektkellerei Raumland (Flörsheim-Dalsheim) schonend gefiltert, geschmacklich abgerundet und mit Kohlensäure versetzt.

POMME-SECCO verfügt über all jene mineralischen Reichtümer, die Apfelsaft zu einem gesunden Getränk und Obstessig zu einer kleinen Medizin machen. Er ist reich an Flavonoiden, jenen bioaktiven Substanzen, deren Bedeutung erst in letzter Zeit in vollem Umfang erkannt werden.

Die frische Säure wird durch eine angenehme, nicht aufdringliche Süße ergänzt: Der „normale“ *POMME-SECCO* besitzt die harmonische Eleganz, die man sich von einem *SECCO* erwartet – nicht wein-trocken, sondern sekt-trocken: nicht zu herb, sondern fast fruchtig-mild! Daneben gibt es für die Liebhaber herber Tropfen eine Variante ohne abrundende Dosage, durchgegoren und spritzig-herb!

DUTTENHOFER *POMME-SECCO*: Das ideale Getränk zum Vesper und auf der Terrasse – süffig, anregend und mit nur 6,5 Prozent Alkohol sehr viel leichter und bekömmlicher als Wein!

Gerade ist der Jahrgang 2006 frisch abgefüllt.

DUTTENHOFER APFELSAFT naturtrüb

Gibt es nur im Direktverkauf ab Hof!

Der Apfelsaft für alle Tage: Frisch und fruchtig, vollwertig und elegant. Und obendrein preiswert in der Literflasche!

Aus erstklassigen, voll ausgereiften, handgepflückten Tafeläpfeln unseres Gutes, die sich durch eine herzhaft-säure und feinen Geschmack auszeichnen. Kurz nach der Ernte gepresst und danach sofort schonend sterilisiert, also nicht aus Konzentrat und nur einmal ganz kurz erhitzt! Daher die schöne helle Farbe.

Selbstverständlich ohne Zucker- oder andere Zusätze: Produziert im Einklang mit der Natur!

DUTTENHOFER *POMME-PURE*

PRICKELNDER APFEL - ALKOHOLFREI

– oder „Cidre ohne Alkohol“ –

Der auf unserem Gut gepresste Saft wird nach der Klärung mit Kohlensäure angereichert und abgefüllt. **ER BLEIBT ALSO ROH UND WIRD NICHT PASTEURISIERT!** So bekommen wir einen reintonigen und aromatischen, nach frischen Äpfeln schmeckenden Saft, dem außer der Kohlensäure natürlich keinerlei (konservierende oder aromatisierende) Stoffe oder Zucker zugesetzt werden – natürlich ohne Alkohol. Abgefüllt in einer klaren Sekt-Flasche, weil der Saft unter Druck steht. *POMME-PURE* gibt es

- 1.) sortenrein als **Cox Orange** mit der typischen, hocharomatischen Würze (jahrgangsbedingt manchmal mit einem kleinen Anteil Rubinette oder Elstar),
- 2.) sortenrein als **Elstar** mit einer feinen, erfrischenden Frucht – manchmal (z. B. 2007) mit einer fast „trocken“ anmutenden Art,
- 3.) als sorgfältig komponierte **Cuvée** aus verschiedenen Apfelsorten: Elstar bringen die apfelige Frische, Glockenäpfel ihre elegante Säure, Idared ein feines Aroma, Jonagold und Gloster eine volle, angenehme Frucht und Süße.

Das Mousseux des *POMME-PURE* ist herzhaft und erfrischend, die Kohlensäure belebt die Apfelaromen und löscht den Durst. Und der Geschmack eröffnet geradezu neue Saft-Dimensionen: Nichts vom schweren, karamelligen und faden Kochgeschmack des üblichen Apfelsaftes ist hier zu finden, sondern nur der klare Geschmack eines frischen Apfels!

DUTTENHOFER *POMME-PURE* verfügt über all jene mineralischen Reichtümer, die Apfelsaft zu einem bekömmlichen Getränk und einer kleinen Medizin machen – Fruchtsäuren, Fruchtzucker, Kalium und vor allem die außerordentlich vielen, in letzter Zeit erst richtig gewürdigten bioaktiven Substanzen: Er ist, gerade weil er nicht erhitzt wurde, ein konzentriertes Gesundheitselixier, das obendrein köstlich schmeckt!

DUTTENHOFER *POMME-PURE* präsentiert sich in einer edlen Aufmachung, in einer klaren, seine schöne Farbe voll zur Geltung bringenden 0,75-l-Sektflasche mit Kronenkorken und grünem Apfel auf dem nach bekanntem Muster gestalteten Doppeletikett – ein Symbol für seine Frische! Das Getränk für eine gepflegte Gastlichkeit, ein Schmuckstück auf der Tafel oder im Weinkühler: Ein edles, elegantes Getränk für anspruchsvolle Genießer, die keinen Alkohol trinken, aber nicht auf einen differenzierten Genuss verzichten mögen. Und geliebt von Kindern, die auch einmal ein schäumendes Getränk in ihrem Glas perlen haben wollen!

DUTTENHOFER *POMME-CIDRE*

halb-süß

Seit Dezember 2006 gibt es DUTTENHOFER *POMME-CIDRE*, der in unserem Programm noch gefehlt hat! Es hat eben eine gewisse Zeit gedauert, bis wir das Produkt so hinbekommen haben, wie wir es haben wollen: reintonig und sauber, die pure Frucht – ohne den rustikalen Hintergrund vieler Produkte aus den verschiedensten Regionen Europas. Mit nur 3 % Alkohol leicht und süffig, aromatisch und mit schmeichelnder Fruchtsüße!

Die bei uns besonders aromatischen Golden Delicious, wenig-säuerliche Glockenäpfel sorgen für Eleganz, Idared, Jonagold und Gloster liefern Körper und Fülle, und ein kleiner Anteil von Boskoop verleiht mit der charakteristischen, trockenen Adstringenz den Touch Herbheit, der unserem *CIDRE* einen guten Trunk gibt und alles andere als langweilig und pappig erscheinen lässt. Der für manche »gefällige« Karamelton des mit süßem Dick-saft gemilderten und pasteurisierten Cidre findet sich im Pomme-Brut nicht.

POMME-CIDRE schmeckt pur, aber auch zu leichten Gerichten, als Apéro zu pikanten Amuse-Gueules, zum deftigen Vesper wie – wahrhaft ideal! – zu süßsauen und chiliwürzigen asiatischen Gerichten. Übrigens: Jugendliche fahren auf diesen halbsüßen *CIDRE* mit Begeisterung ab! Eine geschmacklich und inhaltlich überzeugende Alternative zu den Alco-Pops mit künstlichen Aromen und weitaus mehr Zucker und Alkohol! *POMME-CIDRE*: Der Drink ab 18 – in den Londoner Discos derzeit der Renner!

DUTTENHOFER *POMME-CIDRE* wurde von Natalie Lumpf in der BRIGITTE vorgestellt: „Er riecht wunderbar nach frischen Äpfeln, und die Säure bewirkt, dass einem schon beim Riechen regelrecht das Wasser im Munde zusammenläuft. Beim Trinken ist er leicht und beschwingt, hat nur drei Prozent Alkohol, wirkt nicht wirklich süß und – ach, ich kann es nicht anders sagen – er ist einfach lecker!“

DUTTENHOFER 2004 Apfelwein

Als wir im Frühjahr 2000 die Grundweine für die Cuvée des Pomme-Brut zusammenstellten, waren wir von zwei Barriques besonders angetan – eines mit purem Boskoop und eines mit Berlepsch. In den mittelstark getoasteten, bereits zum vierten Mal belegten Fässern aus Alliereiche hatten sich die Weine aus dem besonders extraktreichen Jahrgang 99 so ausgezeichnet entwickelt, dass wir uns entschlossen haben, einmal einen stillen Wein auszubauen. Das Ergebnis hat uns sehr gefallen, kam gut an und in entsprechenden Jahren, wenn das Obst die dafür nötige, außerordentliche Qualität hat) machen wir nun diesen Wein! Er ist mit 6,5 (oder auch mal 7) % Alkohol viel leichter, als ein vergleichbarer Wein aus Trauben, fällt aber keineswegs durch: Eine feine, barriquegetönte, aber doch apfelreife Nase, elegante, nicht spitze, weil reife Säure sowie ein ausgeprägter mineralischer Abgang lassen ihn als Sommerwein geradezu ideal erscheinen. Gut als Durstlöscher, prima zum Vesper und zu salatigen Vorspeisen sowie Fischgerichten (phantastisch zu Matjes und anderen eingelegten Heringen!).

DUTTENHOFER *POMME-DE-VIE*

Im Holzfass gereifter Apfelbrand

Unser Brand entsteht anders als üblich: Wir maischen nicht die ganzen Äpfel ein, sondern pressen den Most sofort nach dem Zerkleinern der Äpfel ab. Er wird sorgfältig mit Reinzuchthefer in kleinen Holzfässern vergoren und im auf die Ernte folgenden Frühjahr gebrannt. Der feine Brand besteht nur aus dem Herzstück des Destillats - wir entfernen also nicht nur Vor- und Nachlauf, sondern trennen aus dem gesamten Destillat das mittlere, feinste und reinste Drittel für unseren Brand heraus, liefern die beiden anderen Drittel ans Monopol ab. Das 45 volumenprozentige Destillat wird nun 18 bis 24 Monate im gebrauchten Holzfass gelagert und gereift, wobei der Alkoholgehalt auf 40 bis 41 Prozent sinkt - der Anteil der Engel, wie man im Cognac-Gebiet sagt. Dabei zieht der zunächst wasserhelle Brand ein Gerbsäuren, Aroma- und Farbstoffe aus dem Holz (Eiche aus dem Schönbuch) und nimmt eine zartgoldene Farbe an.

Selektion des Herzstückes, Lagerung (Kapitalbindung) und Reifung (mit Verflüchtigung des Alkohols, auch Wasser verdunstet) hat natürlich ihren Preis, weshalb das aufwendig ausgebaute Produkt teurer sein muss als die üblichen örtlichen Brände.

DUTTENHOFER *POMME-VERVEINE*

Apfelbrand mit Eisenkraut

Es handelt sich um ein vollkommen neues, unvergleichliches Produkt, das durch geschmackliche Harmonie und seine wohltuende Wirkung besticht: Der schlichtweg ideale Digestif nach einem zu reichlichen oder zu schweren Essen, das den Magen belasten könnte. Basis ist das Herzstück von einem sorgfältig aus unserem Apfelwein gebranntem Destillat, das kurz im Holzfass gelagert und gereift wurde. Danach erfolgt eine Mazeration auf Verveineblättern aus eigenem Anbau und ein schonendes Filtern: Auf einem klaren, deutlich ausgeprägten Apfel-Aroma entfaltet sich der charakteristische, an Zitrusfrüchte erinnernde Duft des Eisenkrautes in seiner ganzen Fülle und in perfekter Harmonie: Ein intensiver, einnehmender, ja begeisternder Geschmack – ein Digestif, der jeden sofort überzeugt!

Der ungesüßte und nicht auf Likörstärke herunterverdünnte, sondern mit 40 % charakterstarke Brand zeichnet sich weiterhin durch seine auf angenehmste Weise den Magen stärkende und die Verdauung anregende Wirkung aus, wie man sie von vielen französischen Kräuterlikören kennt. Wer deren Süße weniger schätzt, wird mit unserer *POMME-VERVEINE* glücklich sein.

Wir produzieren im Einklang mit der Natur: Gespritzt wird nur, wenn unbedingt nötig und so wenig wie möglich! Rückstände konnten bei Untersuchungen nicht nachgewiesen werden!

DUTTENHOFER *POMME-AIGRE*

Apfelessig

Sorgfältig in Holzfässern ausgebauter Apfelwein ist die Basis für unseren Essig *POMME-AIGRE*. Erst nach längerem Reifelager wird er verwendet – je älter der Wein, desto besser eignet er sich für die Essigbereitung. Die Vergärung erfolgt in Glasballons und im Holzfass. Der fertige Essig wird nicht erhitzt (sterilisiert) und kommt naturtrüb und ungefiltert auf die Flasche – als lebendiges, sich entwickelndes Produkt. Die Bildung von Essigmutter auf der Oberfläche, ein wenig Bodensatz und leichte Schlieren sind kein Fehler, sondern Zeugnis der natürlich-handwerklichen Verarbeitung. Ein klares, deutlich ausgeprägtes Apfel-Aroma, strukturiert durch die Tannine des Fasslagers und eine kräftige, aber nicht aggressive Säure, machen unseren Apfelwein zu einem vollkommenen Produkt.

Unser *POMME-AIGRE* eignet sich bestens für alle Zubereitungen von Wurst- und Fleisch, Gemüse- und Blattsalaten. Ausgezeichnet am Kartoffelsalat! Besonders gut verbinden sich seine Aromen mit würzigem, kaltgepresstem Olivenöl, Walnuss- oder Haselnussöl und dem ebenfalls unverwechselbar schmeckenden steirischen Kürbiskernöl. Seine fruchtigen Komponenten dienen hervorragend zum Würzen und Abschmecken von Saucen - und zwar von warmen Zubereitungen, wie zum Beispiel einer Sahne- oder Buttersauce zu Fisch oder hellem Fleisch, aber auch, um einer Mayonnaise den letzten Pfiff zu geben. Und schließlich empfehlen wir, ihn für Marinaden zu verwenden – Sauerbraten, Wild (Hasenpfeffer mit Äpfeln!), Kaninchen (darin geschmort): Es lassen sich damit auf einfache Weise ebenso ungewohnte wie angenehme Geschmacksvarianten erzielen.

DUTTENHOFER *POMME-BALSAM*

Apfel-Balsamessig

Unseren aus erstklassigen, säurereichen und fruchtig-aromatischen Äpfeln gepressten Saft verarbeitet die renommierte Firma Le.Vin.Art. von Robert Bauer im südlichen Burgund zu einer edlen Delikatesse: In einem speziellen Verfahren entsteht ein süß-saurer, konzentrierter und würziger Balsam, ähnlich dem berühmten Aceto Balsamico di Modena – unserer Meinung nach ein hervorragendes, sensationell gutes Produkt, auf das wir richtig stolz sind! (Auf der Slow-Food-Messe im Juni 2007 war ein italienisches Mitglied des Vorstandes so begeistert, dass er eine Flasche davon mitnahm, um sie in Modena zur Verkostung zu präsentieren!)

Hervorragend zum Würzen von gekochtem, gebratenem oder gegrilltem Fleisch und Fisch, zum Beträufeln von gekochtem (Möhren, Rote Beete, alle Kohlsorten, grüne Bohnen und Bohnenkerne!) oder gebratenem/gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen), rohen Fruchtgemüsen (Gurken, Tomaten!). Köstlich auch auf Vanille-Eis, unserem Hit, einem selbstgemachten Chili-Eis – oder auf einem guten Apfelkuchen (zum Beispiel Tarte Tatin). Oder einfach als gesunde, erfrischende, die Verdauung fördernde, aber äußerst wohlschmeckende Medizin nach dem Essen auf einem Mokkalöffel eingenommen...

DUTTENHOFER *POMME-GELEE*

Apfelgelee

Aus frisch entsafteten, hocharomatischen Äpfeln, die im rauen Klima des Glattals - am Ostrand des Nordschwarzwaldes – ein besonders intensives Aroma mit differenzierter Säure ausbilden. Es gibt drei Sorten:

GRAVENSTEINER - sehr würzig, mit der typischen Aromenfülle dieser köstlichen Sorte. Hier haben wir neben dem reinen Gelee auch noch die drei folgenden Geschmacksrichtungen anzubieten: mit *Verveine*, mit *Basilikum*, mit *Chili*.

BOSKOOP – voll, apfelig, etwas herber, gleichzeitig süß und ausgewogen.

GLOCKENAPFEL – schlank und elegant, erfrischend, zart und feinsäuerlich.

Eingekocht wie zu Großmutter's Zeiten in kleinen Portionen im Messingkessel. Ohne Geleerhilfen und Zusätze, nach traditioneller Methode ausschließlich aus Äpfeln und Zucker hergestellt: **Die reine Natur!**

Weiterhin gibt es:

Apfel-Konfitüre mit Chili und Vanille

Apfel-Konfitüre mit Ingwer

Apfel-Mostarda

Konfitüren und Spezereien, Brände und Liqueure

Nicht nur aus Äpfeln bereiten wir Konfitüren und Gelees, Brände und Liköre oder alle möglichen Spezereien zu, sondern auch aus den anderen Früchten des Gutes, aus manchen auf Reisen gekauften, besonders guten Früchten und aus selbst gesammelten Pilzen.

Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Cassis (schwarzen Johannisbeeren), Stachelbeeren, Josta-Beeren, Birnen, Quitten, Kirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen, Zibärtele, Tomaten, Tomatillos, Chilis und Paprika, Auberginen, Fenchel, Rote Bete, Gurken, Kürbissen, Zucchini, Zwiebeln und allen möglichen Kräutern. Pilze sammeln wir in den umliegenden Wäldern. Marillen (Aprikosen) und Feigen, Orangen und Zitronen kaufen wir bei Gelegenheit zu, um sie bei uns nach traditionellen Rezepten zu verarbeiten.