



# BRENNEREI KALBENSTEINBERG

OBST- UND GARTENBAUVEREIN KALBENSTEINBERG UND UMGEBUNG E. V.

[www.brennerei-kalbensteinberg.de](http://www.brennerei-kalbensteinberg.de)

ECHT  
BROMBACHSEER



Frankens frische  
Früchtchen



## Echt Brombachseer BergKirsch

Der Brombachseer BergKirsch ist gemäß Verkehrsbezeichnung ein Kirschdessertwein. Er erinnert an den spanischen Sherry und wird daher am Brombachsee auch liebevoll so bezeichnet.

Der Name „Sherry“ ist aber für den spanischen Traubendessertwein aus einigen wenigen andalusischen Weinorten geschützt. Und deswegen konnte er schon alleine deswegen nicht verwendet werden. Bei der Suche nach einem geeigneten Begriff für diesen Dessertwein wurde dann der „BergKirsch“ kreiert und ebenfalls geschützt. Denn typisch für die Brombachseer Kirschen sind die Obstgärten und Hochstammwiesen auf den Bergrücken. Der BergKirsch kann dann nach Jahrgang und Kirschsorte – oder auch als Cuvee – abgefüllt und etikettiert werden.

### Kurzinfo

BergKirsch von  
Brombachseer  
Obstwiesen

Kirschdessertwein  
Jahrgang 2015  
Alkohol: 13,0 vol %  
Säure: 6,5 g/ltr  
Restzucker: 102 g/ltr  
Abfüllung: 0,375 ltr

**10,90 EUR**



## Echt Brombachseer BergApfel

Der Brombachseer BergApfel ist gemäß Verkehrsbezeichnung ein Apfeldessertwein. Er wird ähnlich wie der BergKirsch hergestellt und in der Regel als Cuvee ausgebaut. Die Äpfel stammen von Streuobstwiesen des Brombachseer Obstandes.

Der Brombachseer BergApfel hat auf der internationalen Messe „ApfelweinWeltWeit“ die Auszeichnung als „Pomme d'Or 2016“ erhalten.



### Kurzinfo

BergApfel von  
Brombachseer  
Obstwiesen

Apfeldessertwein  
Jahrgang: 2014  
Alkohol: 13,6 vol %  
Säure: 5,9 g/ltr  
Restsüße: 80 g/ltr  
Abfüllung: 0,375 ltr

**10,90 EUR**



## Echt Brombachseer Most

Unter Most versteht man in Altmühlfranken landläufig eher den überall bekannten Süßmost oder Apfelsaft, während der Gärmost (in Niederbayern und in Unterfranken Most, in Hessen auch Apfelwein) erst langsam wieder an Bedeutung als hochwertiger Apfelmost gewinnt. Mit ihm wird diese alte Tradition jetzt wieder aufgegriffen und neu definiert. Er ist selbstgekeltert, erntefrisch verarbeitet und herbstvergoren ausgebaut. Das gewährleistet seine handwerkliche Herstellung und liefert unverwechselbare Geschmacksnoten.

Vor allem am besonders gesundheitsfördernden Phenolgehalt lässt sich gut die garantierte Herkunft aus Streuobstwiesen nachweisen. Denn erst ab einem Gehalt an Gesamtphenolen von über 500 mg/ltr kann mit Gewissheit von einer Streuobstherkunft ausgegangen werden.



### Kurzinfo

Sortenreiner Apfelmost von Brombachseer Streuobstwiesen

Boskoop 2015  
Alkohol: 8,3 vol %  
Säure: 7,8 g/ltr  
Gesamtphenole: 625 mg/ltr  
Restzucker: 6,6 g /ltr  
Abfüllung: 0,75 ltr

Bohnapfel mit Quitte 2016 (sowie einem kleineren Anteil von Boskoop und Elsbeere)  
Alkohol: 7,3 vol %  
Säure: 8,0 g/ltr  
Gesamtphenole: 936 mg/ltr  
Restzucker: 0,9 g/ltr  
Kohlensäure: 2,0 g/ltr  
Abfüllung: 0,75 ltr

**5,60 EUR**



## Echt Brombachseer KirschRosé

Kirschwein mit alten Kirschsornten von Brombachseer Obstwiesen sowie einer Beimischung von altmühlfränkischen Streuobstäpfeln.

Der Brombachseer KirschRosé stellt einen leichten und erfrischenden Kirschwein dar, dessen Süße durch die Beimischung mit altmühlfränkischen Streuobstäpfeln zurückhaltend abgerundet wurde. Als Rosé ausgebaut ist dies ein idealer Sommerwein mit wenig Alkohol, der aber auch gut als Tischwein zu genießen ist.



### Kurzinfo

Echt Brombachseer KirschRosé 2015

Kirschwein mit Äpfeln  
Alkohol: 6,0 vol %  
Säure: 5,9 g/ltr  
Restzucker: 6,2 g/ltr  
Abfüllung: 0,75 ltr

**6,60 EUR**



## Kalber Quitte

Die Kalber Quitte wurde als Dessertwein hergestellt. Sie wurde ähnlich wie der Bergkirsch im Faß als Cuvee aus unterschiedlichen Quittensorten angebaut.

Die Früchte stammen aus dem Brombachseer Obstland.

Die Kalber Quitte wurde mit dem „Pomme d’Or – Bestes Produkt 2017“ ausgezeichnet.



### Kurzinfo

Kalber Quitte

Quittendessertwein  
Jahrgang 2015

Alkohol: 15,6 %  
Säure: 10 g/ltr  
Abfüllung: 0,5 ltr

**10,00 EUR**



## Echt Brombachseer KirschFeuer

Brombachseer Kirsch-Glühwein

Ein Kirsch-Glühwein aus frischer Kirschenernte ohne Konzentrat oder künstliche Aromastoffe. Erntefrisch und herbstvergoren. Ein Glühwein, den man mit vollen Zügen genießen kann und der seine natürlichen und aus der Region stammenden Rohstoffe –Kirschen und Äpfel - deutlich zu erkennen gibt. Und der auch nicht zu dem bei vielen Glühweinen beklagten Sodbrennen führt.

Der Brombachseer Kirsch-Glühwein wird aus einer Mischung von Kirschwein und Apfelwein hergestellt.

### Kurzinfo

Echt Brombachseer  
KirschFeuer

Kirsch-Glühwein  
Jahrgang 2016  
Jahrgang: 2015  
Alkohol: 8 vol %  
Abfüllung: 1,0 l

**5,50 EUR**



## Echt Brombachseer KirschTraum

Brombachseer Kirschkirsch – alkoholfrei

Ein Kirschkirsch aus frischer Ernte, ohne jegliche Konzentrate oder künstliche Aromastoffe. Erntefrisch und reine Natur, daher auch immer erst unmittelbar vor der Adventzeit lieferbar.

Inhalt: Brombachseer Süßkirschsaft, Brombachseer Apfelsaft, Brombachseer Pflaumensaft mit einem Zusatz von Hilpoltsteiner Johannisbeersaft. Die Kirschen, Äpfel und Pflaumen stammen immer aus der diesjährigen Ernte der anerkannten Herkunft „Echt Brombachseer“.

### Kurzinfo

Echt Brombachseer  
KirschTraum

Kirsch-Punsch  
Jahrgang: 2016  
Alkoholfrei  
Fruchtgehalt: 80 %  
Abfüllung: 1,0 l

**3,59 EUR**



## Echt Brombachseer Gläser

Vor allem Kenner edler Tropfen legen Wert auf besondere Glasformen bei unterschiedlichen Getränken. Bei Weinen – und dazu zählen ja auch die Dessertweine BergKirsch und BergApfel - werden sich nach oben verjüngende Gläser verwendet, um die natürlichen Fruchtaromen besser wahrnehmen und das Getränk optimal auf die Geschmacksrezeptoren im Gaumen lenken zu können.

In diesem Sinne stellen die original Echt Brombachseer-Gläser mit dem auch für Sherry üblichen 5 cl-Eichstrich sowie der hochwertigen Gravur mit dem Brombachseer Claim eine stilvolle Ergänzung dar.

### Kurzinfo

BergKirsch-Glas  
mit Gravur „Fränkisch  
frische Früchtchen“  
Eichstrich: 5 cl

**3,90 EUR**

## Wir sind Echt Brombachseer

Die Manufaktur ECHR BROMBACHSEER bietet eine Produktpalette ausschließlich aus den heimischen Obstgärten und Streuobstwiesen an. Ein besonderes Merkmal stellen die alten Sorten der Süßkirschen mit ihrer Aromenvielfalt dar, deren unübertrefflicher Geschmack in der exklusiven Produktlinie ECHT BROMBACHSEER eingefangen wird. Dies bedeutet aber auch, dass es erntebedingt auch einmal zu Lieferengpässen kommen kann.

Diese werden aber als eine konsequente Qualitätsgarantie angesehen, weil auf Produktzukauf aus anderen Regionen ebenso verzichtet wird wie auf eine Umdeklarierung nicht heimischer Ausgangswaren. In „Echt Brombachseer“ sind daher garantiert immer auch Brombachseer Produkte drin!

“ Rund um den Brombachsee gedeihen auf den Streuobstwiesen Süßkirschen, Zwetschgen, Äpfel und Birnen in großer Vielfalt. Aus ihnen entstehen köstliche regionale Produkte mit hoher Qualität – eben „Echt Brombachseer“



## Brennerei Kalbensteinberg und Echt Brombachseer Manufaktur

Brennerei Kalbensteinberg  
Kalbensteinberg 122  
91720 Absberg

Tel. 09837/230  
Mobil 0179/7959672 (Jürgen Wiesinger)

Info@brennerei-kalbensteinberg.de  
www.brennerei-kalbensteinberg.de

## Verkaufsstellen

Die ECHT BROMBACHSEER-Produktpalette gibt es natürlich direkt in der ECHT BROMBACHSEER MANUFATUR in Kalbensteinberg oder über deren Internetplattform [www.brennerei-kalbensteinberg.de](http://www.brennerei-kalbensteinberg.de)  
Weitere Verkaufsstellen sind die Brombachseer Prunothek Absberg sowie der im gleichen Hause befindliche Absberger Dorfladen. Daneben gibt es eine große Anzahl von Handelsgeschäften oder Gasthöfen, wo die ECHT BROMBACHSEER Produkte komplett oder mit Teilen der Produktlinie erhältlich sind.



## Manufaktur ECHT Brombachseer

Die Manufaktur ECHT BROMBACHSEER hat sich als Genossenschaft gegründet, um das besondere Potenzial der von Kirschen-Hochstämmen geprägten Kulturlandschaft im Brombachseer Hügelland dauerhaft zu sichern und weiter zu entwickeln.

Die Einzigartigkeit der Brombachseer Südkirschen-Tradition wird mit über 30 verschiedenen Südkirschensorten sowie über 10 Sauerkirschsarten deutlich. Darunter befindet sich noch ein Bestand von 85% alten Sorten vor allem in den Streuobstwiesen, die aber zunehmend im Handel keinen Absatz mehr finden. Sie sind zwar sehr aromatisch, entsprechen aber nicht den Anforderungen an lange Lager- und Transportfähigkeit.

Um dieses Landschaftspotenzial für die Zukunft zu sichern und damit auch eine attraktive Erholungs- und Urlaubslandschaft zu gewährleisten, wurde die Manufaktur ECHT BROMBACHSEER gegründet. Ihr gehören die Stadt Spalt und die Marktgemeinde Absberg mit allen Ortsteilen, sowie die interessierten Obst- und Gartenbau-, Heimat- und Tourismusvereine der beiden Kommunen an. Die Manufaktur will dieses alte Kulturgut durch innovative Produktentwicklungen und ein auf diese Ziele ausgerichtetes Marketing erhalten.



[www.echtbrombachseer.de](http://www.echtbrombachseer.de)  
[www.brennerei-kalbensteinberg.de](http://www.brennerei-kalbensteinberg.de)

