„Naturbelasse“, handwerkliche Kellereiarbeit

1. DEUTSCHES ESSIG-BRAUHAUS® 1868

Die 13 Schritte „naturbelassene saubere Produktion“

Die „**ehrliche Handarbeit**“ mit ausgesuchten, regionalen Rohstoffen und alte Natur-Rezepturen finden den Vorzug.

Die "**Adaptierung**" der Mikroorganismen der "Ur-Bakterien“ (Essigmutter) wird sehr schonend umgesetzt.

Die "**Vermehrung**" der lebenden Bakterien erfolgt langsam mit sehr viel Zeit – auf 100% Früchtewein.

Die "**Kochung**" des frischen Presssaftes erfolgt indirekt oder auf offenem Feuer.

Die "**Umwandlung**" des Frucht-Alkohols erfolgt durch Sauerstoff-Diffusion sehr langsam in großen Holzfässern.

Die „**Vermählung**“ - Koch-Most/Essig und die Bildung der wichtigen Fermentstoffe - unsere Erfahrung und Geheimnis.

Die "**Einlagerung**" erfolgt in unterschiedlichen Holzarten (Kirsche, Esche, Eiche...) und dient als Geschmacksträger.

Die "**Reifung**" und der Ausbau erfolgen im einzigartigen Freiluft-Speicher und dient der optimalen Sauerstoffumgebung.

Die "**Klärung**" auf natürliche Weise gelingt durch das Klima der Jahreszeiten im Sommer und Winter.

Das „**Klima**“ am Schwarzwaldrand und der Rheinebene beeinflussen die Reifung und den würzigen Geschmack optimal.

Die „**Sedimentation**“· auf natürliche Art ist die erste Wahl statt moderner Filtrations-Apparaturen.

Die „**Abfüllung**" erfolgt ganzheitlich in Glas, langsam und schonend, magnetisch ausgerichtet mit behandeltem Wasser.

Die „**Kontrolle**“: der Kellermeister dokumentiert nach internationalem „IFS global food" jeden einzelnen Arbeitsschri[illegible].