

Theo der Essigbrauer „1868“

Kompromisslose Qualität vom 225l Barrique



Vorzüge und Besonderheiten der Privat Labels für die „Sterne Köche“ Entschleunigte Produktion aus dem Barrique mit besonderen Hölzern

- Die „Zeit“ nehmen wir uns, für ehrliche Handarbeit und schonendste Verarbeitung der Rohstoffe.
- Die „Adaptierung“ der Mikroorganismen der „Ur-Essigmutter“ wird sehr schonend umgesetzt.
- Die „Vermehrung“ der lebenden Bakterien erfolgt langsam mit sehr viel Zeit.
- Die „Kochung“ des frischen Presssaftes erfolgt indirekt oder auf offenem Feuer.
- Die „Umwandlung“ des Alkohols gelingt mit Sauerstoff-Diffusion durch die Holzfässer.
- Die „Einlagerung“ geschieht mit unterschiedlichsten Barrique-Holzarten (Kirsche, Esche...).
- Die „Reifung“ und der Ausbau erfolgen im einzigartigen Freiluft-Holzfass-Speicher.
- Die „Klärung“ auf natürliche Weise, gelingt mit den Jahreszeiten im Sommer und Winter.
- Das „Klima“ am Schwarzwaldrand und der Rheinebene beeinflussen die Reifung optimal.
- Die „Sedimentation“ auf natürliche Art, ist die erste Wahl statt moderner Filtration Apparaturen.
- Die „Abfüllung“ erfolgt nur in Glas, dies langsam und schonend, magnetisch ausgerichtet.
- Die „Kontrolle“ der Kellermeister dokumentiert nach „IFS Global Food“ jeden Arbeitsschritt.

Die „Essigbrauer Ehre“ gebietet die Bewahrung alten Wissens und der Handwerkstradition, sowie die Zusammenführung des Wissens der Neuen Zeit zur Erlangung optimaler Qualität.

*Dies ist unser Essigbrauer Codex „acetum 1868 germanitus“
von „Theo dem Essigbrauer“*

Naturprodukte direkt von Theo der Essigbrauer