

NATURAPFEL- UND BIRNENWEINE

ohne Zusatz von Schwefel mittels Schwerkraft gefüllt.

Unsere Natur-Apfelwein-Linie für Liebhaber kerniger Stöffche!

Liter **EUR**

2018 MALUS FINIS Muskatrenette Barrique*
9 % vol. trocken – kraftvolle Substanz im Barrique gereift

0,75 **25**

2021 MALUS MESPILUS*
6,5 % vol. trocken – feinperlig, mispelwürzig mit Trinkfluss

0,75 **25**

2018 MALUS AUREUS*
9 % vol. fruchtig-trocken – rotgoldene Dörrfruchtaromatik.
Auslese eines Jahrhundertjahrgangs!

0,75 **30**

2021 PYRUS NATURALIS Karcherbirne*
7,5 % vol. trocken – reife Weinbirne mit würzigem Schmelz

0,75 **30**

FRUCHTSÄFTE

Alle Säfte zzgl. 0,15 EUR Flaschenpfand

Apfelsaft* 0,75 **3,50**

Apfel-Birnensaft* 0,75 **4,50**

Apfel-Quittensaft* 0,75 **6**

Birnensaft* 0,75 **6,50**

OBSTBRÄNDE

Schneiders-Apfelhefebrand – 40% vol. 0,5 **29**

Schneiders Birnenbrand – 40% vol. limitiert 0,5 **40**



* kontrolliert biologischer Anbau seit 1994
DE-ÖKO-006

SP = mit echtem Speierling

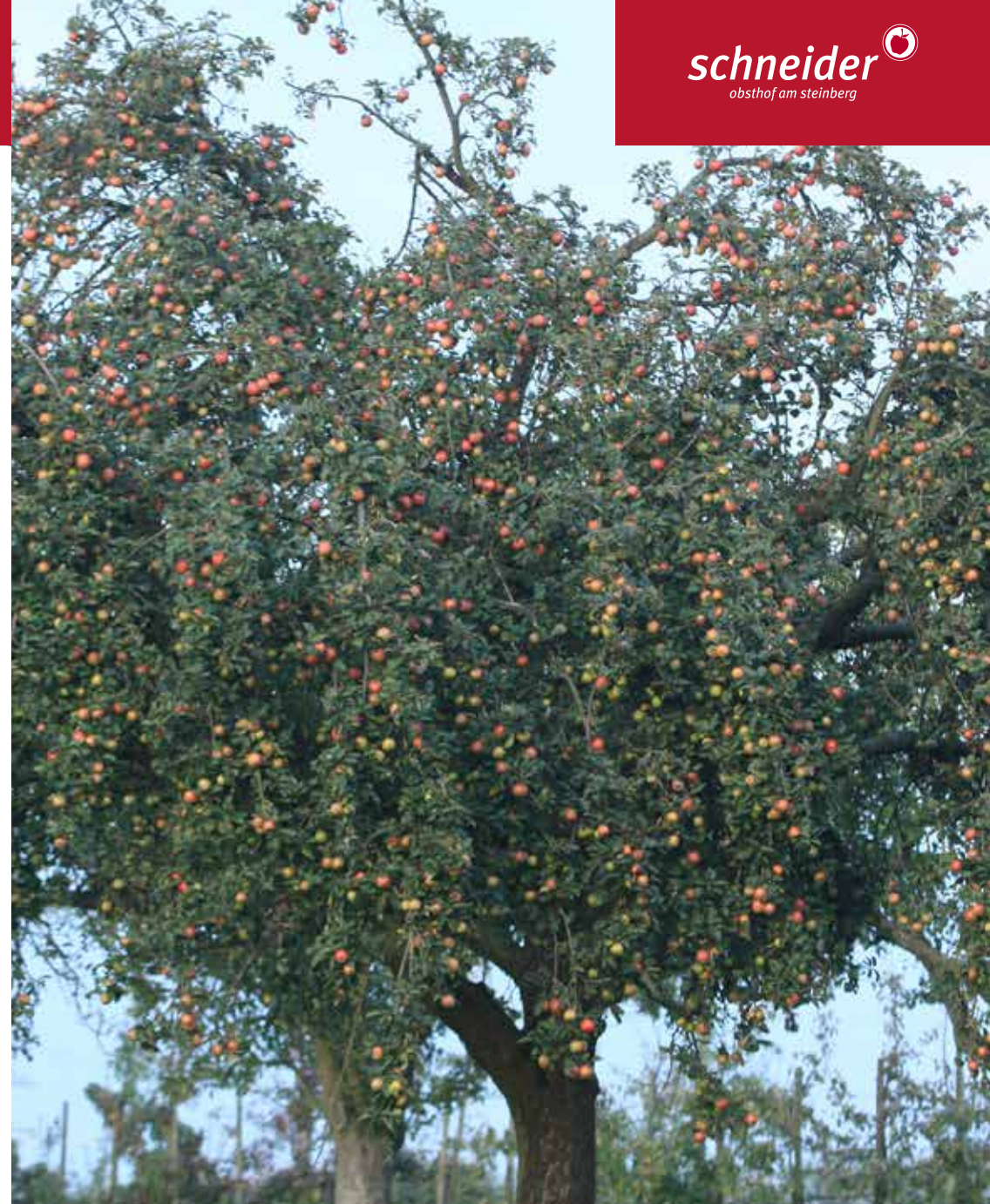
Schneiders Obstweine sind aus handverlesenen und vollreifen Früchten selbstgekeltert. Der pure Saft wird aromaschonend kühl vergoren. Sorgsam reifend ausgebaut, entstehen charaktervolle Weine mit Frucht und Finesse. Alle Prozesse, die in unserer Verantwortung liegen, sind vegan.

Wir empfehlen die stehende Lagerung bei 5-8°, damit die maximale Haltbarkeit gewährleistet wird.

Obsthof am Steinberg
Inhaber Andreas Schneider
Am Steinberg 24
60437 Frankfurt am Main

Büro: 06101/9875725
Schoppenwirtschaft/Hofladen: 06101/41522

www.obsthof-am-steinberg.de
info@obsthof-am-steinberg.de



PREISLISTE HOFLADEN 2026

PREISLISTE HOFLADEN 2026

APFEL- UND BIRNENCIDRE mit Kohlensäure veredelt

	Liter	EUR
Diebweg*	0,75	14,50
<i>6 % vol. halbtrocken – gereifte Cidre-Äpfel mit Gerbstoff-Kick Bretagne-Feeling pur!</i>		
Pomona*	0,75	15
<i>5,5 % vol. halbtrocken – so wunderbar sind wilde Äpfel!</i>		
2024 Weinbirne*	0,75	15
<i>7,5 % vol. trocken – frühlingsfrische Birnenfrüchte</i>		
2025 Rote Sternrenette*	0,75	17,50
<i>2,5 % vol. lieblich – rotbeerig-frisch, üppige Apfelsüße</i>		
2022 Ananasrenette*	0,75	20
<i>6 % vol. halbtrocken – fruchtig-sommerfrische Ananasrenette!</i>		
2022 Goldparmäne mit Weinbirne*	0,75	25
<i>6 % vol. lieblich – honigsüß golden-gereiftes Karamell Die Königin der Renetten!</i>		
2022 Karcherbirne*	0,75	39
<i>8 % vol. trocken – duftig-reife Birne wie Samt und Seide!</i>		
2018 Euphorie*	0,75	39
<i>9 % vol. fast trocken – gereift, komplex, karamellisiert. Auslese eines Jahrhundertjahrgangs!</i>		
2008 Bohnapfel 47*	0,75	65
<i>4 % vol. lieblich – karamellisierte Süße und gedörnte Früchte. Einmaliger Schatzkammer-Cidre!</i>		

SCHAUMWEIN traditionelle Flaschengärung

	Liter	EUR
2021 Ananasrenette*	0,75	19,50
<i>7,5 % vol. brut – würzig-frische Schaumwein-Exotik! Solange der Vorrat reicht!</i>		

JAHRGANGSAPFELWEINE

	Liter	EUR
GÖNN DIR QUITTE*	0,75	6,50
<i>6,5 % vol. trocken – funkelnd goldgelb, erfrischend quittenfruchtig</i>		
Schneider Schoppen	0,75	7,50
<i>7 % vol. trocken – würzig-fruchtig mit feinem Bukett. Uropas liebstes Stöffche!</i>		
2020 Sankt Martin*	0,75	9
<i>6 % vol. halbtrocken – einmalige Essenz uralter Streuobstwiesenbäume! Solange der Vorrat reicht!</i>		
2025 Karmijn de Sonnaville*	0,75	15,50
<i>6 % vol. halbtrocken – seidige Eleganz auf Katzenpfoten</i>		
2024 Goldparmäne Alte Bäume*	0,75	17
<i>4,5 % vol. lieblich – fruchtig verspielte Goldparmäne. Mit erfrischender Perlage!</i>		