

*Gut ist nicht genug.*



**OBERGUT®**



## Medaillenregen auf der Messe Wieselburg

Als voller Erfolg für das **OberGut** stellte sich die diesjährige Teilnahme bei den Prämierungen zum „Goldenen Stamperl“ (Edelbrände und Liköre) und zur „Goldenen Birne“ (Moste, Säfte, Essig und Marmeladen) anlässlich der Ab-Hof-Messe Wieselburg heraus. Mit insgesamt **neun Auszeichnungen** (3x Gold, 3x Silber, 3x Bronze) wurde unser konsequentes Qualitätsstreben belohnt. Bei den Edelbränden in der Kategorie „Apfel Cuvee“ wurden wir zusätzlich zum Gesamtsieger gekürt.

Die konstant hohe Anzahl von über 3.000 eingereichten Proben in den letzten Jahren ist ein deutliches Zeichen für den hohen Stellenwert dieser Prämierungen. Alle Proben werden von der internationalen Expertenjury mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die hohe Qualität der Bewertungen beizubehalten.



### Apple Sunrise

4 cl Calva oder Apfelbrand  
2 cl Crème de Cassis  
8 cl Orangensaft  
1 cl Zitronensaft  
1 Apfel- oder Orangescheibe

Einzel im Mixglas auf Eiswürfeln kaltrühren und schichtenweise in ein Longdrinkglas geben.

[www.obergut.at](http://www.obergut.at)



OBERGUT®

## Unsere Goldenen

### Apfel Cuvee

Ein kräftig-würziger Edelbrand aus den Apfelsorten Boskop und Topaz. Dieser wurde zusätzlich in seiner Kategorie als Gesamtsieger gekürt.

### Speckbirne

Schönes, feines Birnenaroma.

### Hefebrand

Edelbrand aus vergorener Hefe von Apfel- und Birnenmost.



## Unsere Silbernen

### Mostillon

Diesen Namen verleihen wir alljährlich unserem besten Most. Heuer ist es der Apfelmost „Pilot“.

### 2012er Obstmost

Mischung aus 50% Apfel- und 50% Birnenmost.

### Apfelmost „Topaz“

Vollreifer, fruchtiger, sortenreiner Apfelmost.

## Unsere Bronzenen

### CIDI Apfel

Eine frische, fruchtige Mischung von Apfelmost und Apfelsaft, die mit Kohlensäure abgefüllt wird.

### Apfelmost „Remo“

Duftend nach frischem Apfel, Säure am Gaumen klar spürbar.

### Birnenmost „Speckbirn“

Duftend nach reifen Birnen, leichte Restsüße.

## Ein ganz besonderes Highlight: Apfelport

„Alte, ausgetretene Pfade verlassen und Neues zu wagen“, das ist die Devise von Thomas Ober. Damit gelingt es ihm nicht nur bestehende Produkte ständig zu verbessern, sondern auch immer wieder neue Geschmackserlebnisse auf den Markt zu bringen.

**Sein jüngstes Kind: Apfelport.** Dabei stoppt er bei reinsortigem Apfelmost die Gärung mittels Apfelbrand (d.h. er wird auf ca. 20 Vol% aufgespritzt). Anschließend wird er in gebrauchte 225-l-Eichen-Portweinfässer aus Portugal bzw. Eichen-Süßweinfässer aus Frankreich gefüllt und für mindestens ein Jahr (je länger desto besser) gelagert. Die ersten Verkoster waren vom Ergebnis begeistert.







## „Ausgezeichneter“ Genuss in der Hofschänke

Um sich persönlich von der Qualität unserer prämierten Produkte überzeugen zu können, haben wir für Sie spezielle Verkostungspackages geschnürt. Vom **21. – 23. März** und vom **28. – 30. März 2013** bieten wir Ihnen diese in unserer Hofschänke an. Finden Sie Ihren Favoriten und nutzen Sie an diesen Tagen auch unser **-20%-Angebot** im Hofladen. Damit Sie auch zu Hause nicht auf Ihren Lieblingsmost bzw. Lieblingsbrand verzichten müssen.



## Qualität kommt nicht von ungefähr

Zwei Dinge sind unumgänglich, um höchste Qualität zu erreichen und auch langfristig zu halten. Erstens kommen für unsere Moste und Edelbrände nur die besten Früchte in Frage. Und zweitens setzen wir auf eine Kellertechnik, die sonst nur im Weinbau zum Einsatz kommt. In Verbindung mit jahrelanger Erfahrung und viel Liebe zum Detail in der Verarbeitung, ist das Ergebnis in jedem Schluck spürbar.



## GENUSS-PACKAGES im Hofladen

Qualität war noch nie so günstig. Einfach persönlichen Favoriten ankreuzen und genießen. Einlösbar im **Hofladen OBERGUT** vom **21. – 23. März** und vom **28. – 30. März 2013**.

Name:

Adresse:

E-Mail:

Ich bin an Newsletter über Angebote und Termine interessiert.

- „Gold-Package“ (Originalpreis -20%)**  
je 1 Flasche Apfel Cuvee (Gesamtsieger).  
Speckbirne + Hefebrand
- „Silber-Package“ (Originalpreis -20%)**  
je 1 Flasche Topaz, Pilot (Mostillon) +  
2012er Obstmost
- „Bronze-Package“ (Originalpreis -20%)**  
je 1 Flasche Apfelmmost Remo, Birnen-  
most Speckbirn + CIDI Apfel



**OBERGUT®**

# Verkostungen und Kellerführungen: Ein Erlebnis für alle Sinne!

Sie wollen „Geist“ in Ihre Firma bringen? Sie wollen den Spirit Ihrer freundschaftlichen Bande stärken? Sie wollen einen Geburtstag einmal anders feiern? Ja! Dann sind unsere Verkostungen ein vergnüglicher Treffpunkt für eine außergewöhnliche Feier. Als ausgebildeter Most- und Edelbrand-Sommelier weicht Sie Thomas Ober gerne in die Kunst des professionellen Verkostens ein.

## **Edelbrand-, Likör-, Most- oder Perlweinverkostungen**

Jeweils fünf Produkte werden unter fachlicher Anleitung verkostet und nach Geruch, Frucht, Geschmack und Gesamteindruck beurteilt.

**Kellerführungen** mit Most- und Apfelpportverkostung (ab 10 Personen).

## **Tischbrennen**

Mit unserer Tischbrennerei können Sie im Kreise Ihrer Freunde oder Arbeitskollegen Ihren eigenen Brand (Geist) brennen.

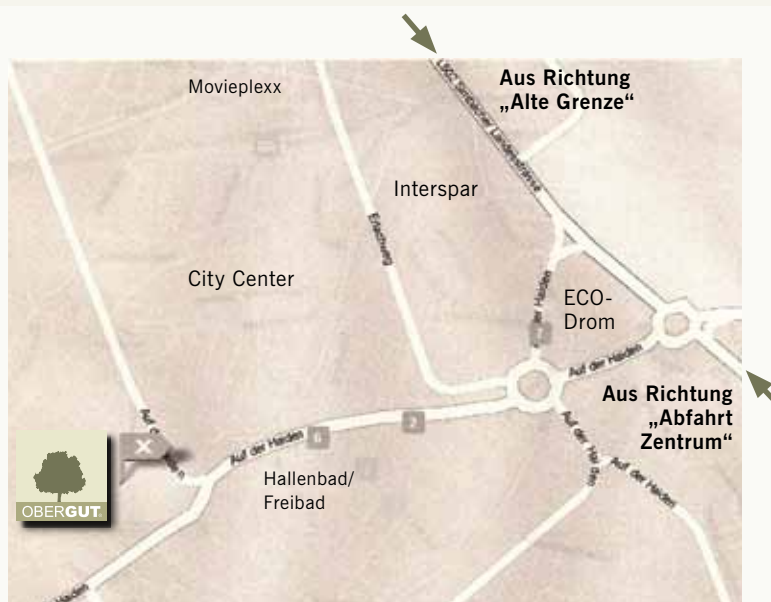
Kellerführungen und Tischbrennen sind nur nach vorheriger Terminvereinbarung möglich!

## **Nehmen Sie Kontakt auf mit:**

Thomas Ober, Telefon 0676 / 821250254  
E-Mail: [thomas@obergut.at](mailto:thomas@obergut.at)



Jetzt Fan auf Facebook werden und immer bestens informiert sein, was sich am OberGut tut.  
[www.facebook.com/OberGut](http://www.facebook.com/OberGut)



## **Unsere Öffnungszeiten in der Hofschänke:**

Donnerstag, Freitag von 16 – 24 Uhr  
Samstag von 12 – 24 Uhr  
Jänner geschlossen

## **Unsere Öffnungszeiten im Hofladen:**

Donnerstag und Freitag 9 bis 18 Uhr  
Samstag 9 bis 12 Uhr  
Jänner geöffnet

## **OBERGUT – Hofladen Familie Ober**

5280 Braunau am Inn, Auf der Haiden 42  
Tel./Fax +43 (0)77 22 / 87 3 21  
Mobil +43 (0)650 / 873 21 00  
E-Mail: [hofladen@obergut.at](mailto:hofladen@obergut.at)  
[www.obergut.at](http://www.obergut.at)