

WILD- FRUCHT ESSENZEN

Lagen- und Jahrgangsfüllungen

Alkoholfreie und genussvolle
Speisenbegleitung von Früchten
und Beeren aus Wildsammlung

OBSTHOF
RETTNER
1886 AUSTRIA

WILD
QUITTE
Frucht Essenz – Alkoholfrei
Edition-Sommelier

www.edition-sommelier.at



Liebe GenussfreundInnen,

mit der Edition Sommelier gehen wir am Obsthof Retter neue Wege. Die weltweit besten Wild- und Urwaldlagen mit ihren einzigartigen Wildbeeren und -früchten sind für uns von Bedeutung. Sie wachsen meist autochthon und betören durch ihre beispiellose Aromenvielfalt und Geschmacksintensität.

Von der Ernte bis zur Saftung werden diese Raritäten von uns begleitet und in unserer Manufaktur schonend verarbeitet sowie anschliessend auf die Flaschen gezogen.

Aufgrund ihrer vielschichtigen Struktur benötigen die Wildfrucht Essenzen allerdings ganz besondere Lagerbedingungen. Nur die Reifung bei konstanten Temperaturen ermöglicht einen natürlichen Fruchtsäureabbau. Die limitierten Jahrgangsabfüllungen ruhen deshalb bis zur optimalen Trinkreife hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers.

Am Ende des Weges stehen reichhaltige, überaus aromatische und noch dazu alkoholfreie Feinschmecker-Geschmackserlebnisse. Und dann sind auch wir angekommen.

Herzlichst, Ihr Werner Retter

Geschäftsführer, Wildfruchtexperte und Geschmackspurist

Genuss Sinfonie

Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Beeren und Früchte allerhöchster Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der Wildfrucht Essenzen, die sich als geschmacksintensive Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben.

Seit 1886 gelingt es dem Obsthof Retter, den anspruchsvollen Balanceakt zwischen Tradition und Innovation zu meistern und hochwertige Früchte varianten- und ideenreich zu veredeln. Verwurzelt in der Heimat der Hirschbirne und des Kronprinz Rudolf Apfels, ging er stets mit der Zeit, ohne dabei seine Herkunft zu vergessen. So wurde aus einer kleinen Landwirtschaft im Herzen des Pöllauer Tals eine international anerkannte BIO Obstmanufaktur mit einzigartiger Genusskultur.



Alexander Rabl zum ersten Geburtstag der Edition Sommelier

„Wildsammlungen bieten perfekte Qualität aus der Natur, sie liegen einige Kategorien über dem Niveau von ‚Bio‘.“

Alexander Rabl, Wein- und Gourmet Journalist

Auszüge aus zuGast 16/2017

In der Steiermark presst Werner Retter in seiner Manufaktur Saft aus wild gesammelten Beeren, Trauben und Früchten, gefunden in den dafür am besten geeigneten Naturgebieten der Welt. Sein Credo: Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen. Seine Mission: Säfte, die es mit der besten Küche und den besten Weinen aufnehmen können. Pure Pionierarbeit der Obstmanufaktur Obsthof Retter aus der Steiermark. Eine neue Kategorie an Getränken ist am Entstehen.

Vom Wiener Steirerock bis zum Alain Ducasse im Plaza Athénée ist die Saft-Begleitung zum Essen mindestens so aufregend und inspirierend wie der glasweise servierte Auszug aus dem Weinkeller. Werner Retter ist kein Koch. Die Philosophie der Spitzenköche eignete er sich dennoch an, als er sich auf die Suche nach den besten und wildgewachsenen Grundstoffen für eine Serie von Säften machte, die es zuvor nie gegeben hatte. Säfte aus gepressten Heidelbeeren, aus Preiselbeeren, Wildkirschen, Wildbirnen und Wildtrauben waren Retters Vision. Er begab sich auf die weltweite Recherche und wurde fündig. In den Karpaten wachsen Wildheidelbeeren, klein und kräftig im Geschmack, aus dem Polarkreis beschafft er sich Preiselbeeren, in den Bergen von Chile wachsen Wildtrauben, die genau nach Retters Vorstellung sind.

Eigentlich, so Retter, handle es sich dabei um eine neue Kategorie von Getränken, für die erst ein Begriff gefunden werden müsse. Säfte, so nah an Mutter Erde wie irgend möglich. Verzicht auf Süße, Gewinn an Geschmack. Die Zeit spielt dabei eine Rolle. Man kann also ruhig sagen, dass der Rohstoff dieser Säfte ungefähr so teuer ist wie der von Weinen, selbst von Spitzenwinzern. Doch die Mühe zahlt sich aus.

Wildsammlungen bieten perfekte Qualität aus der Natur, sie liegen einige Kategorien über dem Niveau von „Bio“. Retter belässt den Beeren das ihre, indem er bei der Saftgewinnung so wenig wie möglich eingreift.

Der Genießer dieser Wild-Säfte wird über ihre Dichte an Aromen überrascht sein, und sich mengenmäßig Zurückhaltung auferlegen. Wie ein Süßwein zu Gänseleber oder Käse sind diese Säfte in Mengen von Zehntellitern aus besonderen Gläsern und nicht aus Fruchtsaftgläsern zum Essen zu genießen. So haben sie ihren besten, ihren angemessenen Auftritt. Und sie schmecken nicht nur unvergleichlich gut, sondern haben nebenbei auch ausgleichende Wirkung auf den Organismus. Bedauerlich, dass es diese Wild-Säfte, die ein Essen im Spitzenrestaurant so bereichern können, vermutlich noch länger nicht auf Rezept geben wird.

Stimmen zu den Wildfrucht Essenzen der Edition Sommelier

„18 Punkte hat etwa die ‚Edition Sommelier WILD Preiselbeere 2018‘ bei der VINUM-Verkostung 2018 eingefahren: ein verdienter Stockerlplatz für einen Jahrgangsgourmetfruchtsaft von so komplexem Geschmacksreichtum, dass man ihn genießen kann wie den höchsten Bordeaux.“

Julia Kospach, 2021 falstaff

„Saft ist ein Riesenthema und wird von den Gästen mittlerweile erwartet. Bei uns genießt er denselben Service-Standard wie Wein. Gleiche Gläser, gleiche Präsentation und gleiche Professionalität im Umgang.“

Alexander Koblinger, Sommelier

„Exquisite alkoholfreie Speisenbegleitung ist kein Trend mehr, sondern wird von den Gästen erwartet.“

Lena Gande, Fruchtsaft Sommelière

„Ein guter Wein und ein hochwertiger Wildfruchtsaft sind absolut vergleichbar. Beide bieten großen Genuss und Vielfalt. Damit unterstreichen sie perfekt unsere Kreationen.“

Ox und Klee, Köln

„Wir behandeln die Edition Sommelier genauso wie Wein von der richtigen Lagerung über die passende Temperierung bis hin zum Service am Gast im Weinglas.“

Edmond Gasser, Head Sommelier, Maison Pic, Valence, Frankreich,



„Als ich die Produkte der Edition Sommelier zum ersten Mal im Weinglas hatte und diese ein komplettes Menü begleiteten, begeisterten mich das pure Aroma der Früchte, das Zusammenspiel von Zucker und Säure sowie die Intensität am Gaumen.“

Ursula Geiger, Winzerin,
Weinjournalistin, Weinconsulting

HIGHEND SAFTVERKOSTUNG

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Highend-Saft Verkostung 2018 – 32 Säfte im Test davon 4 Sorten der Edition Sommelier

Alle vier eingereichten Edition Sommelier WILD Säfte pur erzielten Platzierungen unter den Top 10. Dabei wurde die WILD Preiselbeere von der Fachjury als einziger Saft mit der Höchstpunktzahl 18 von 18 möglichen Punkten als klarer Sieger bewertet.

ORIGINALZITATE DER FACHJURY VINUM

WILD Preiselbeere Edition Sommelier mit 18 von 18 Punkten – Sieger. Frisches Laub, frisches Tannenreis, Arvenschösslinge, Bienenwachs. Satt sehr fordernde Säure, Wermut-Kraut und Grüntee. Die Säure mündet in glasklare animierende Bitternoten, keine Süsse bietet sich hier an. Für Sensorikfreaks ist diese perfekte Harmonie zweier Geschmacksrichtungen eine ganz neue Erfahrung, an die man sich langsam herantastet, bevor daraus Begeisterung wird. Ein bisschen Trinkmasochismus spielt dabei auch eine Rolle. Eindrückliche Erfahrung. Komplexer Solitär, nach dem Essen zu genießen.

WILD Kirsche Edition Sommelier – 17,5 von 18 Punkten. Herbes Bouquet, Darjeeling, getrocknete schwarze Beeren, frischer Tabak, Nussschale, Torf und Graphit. Auf Struktur und Tannin gebaut und dabei knochentrocken mit feinkörnigen Phenolen. Die Früchte der Wild- oder Vogelkirsche haben wenig Fruchtfleisch, der Kern mit seinen typischen Aromen dominiert, ebenso die Phenole

aus der Haut Der Wildkirsch erinnert daher an einen schweren, tanninbetonten Rotwein. Passt zu lang geschmortem Fleisch wie Rindsbacken oder Ochenschwanz, gerne Apfelrotkraut als Beilage. Finger weg von herben Gemüsebeilagen wie Cima di Rapa oder Grünkohl.

WILD Heidelbeere Edition Sommelier – 17,5 von 18 Punkten. Tintenfarben mit purpurnen Reflexen. Herbe Noten, Bergamotte und Schwarztee, dunkle Schokolade, balsamische Noten, Teer und Unterholz. Wow. Was für eine Säure, welch körniges Tannin! Zu Lamm in Kräuterkruste. Gepresst aus handverlesenen wilden Heidelbeeren.

WILD Quitte Edition Sommelier – 17 von 18 Punkten. Der Gezähmteste aus der Wild-Kollektion von Werner Retter: Akazienblüten, Tannenhonig, Grüntee, Kamille, Quittenbrot ohne Zuckermantel. Feines Süsse-Säure-Spiel, Noten von Safran, die Zitrone im Finale macht einen herrlich frischen Gaumen.

Wildes aus dem Wald – WILD Preiselbeere

Im hohen Norden, nahe des Polarkreises wachsen in den Wäldern Lapplands die kleinen Wildpreiselbeeren von Natur aus auf ganz besonderen Böden. Aufgrund der wenigen, aber sehr intensiven Sonnentage, entwickeln sich die Beeren sehr langsam.

Dafür werden sie von der Natur mit den hochwertigsten Inhaltsstoffen, den dichtesten Fruchtaromen und einer unvergleichlichen Geschmacksintensität belohnt. Die Wildpreiselbeeren werden von Hand gepflückt und anschliessend in kleinen Holzkisten feinsortiert.

Die WILD Preiselbeere wird ausschliesslich aus 100 % reiner Wild Beeren Essenz nach einem speziell entwickelten Manufaktur-Verfahren hergestellt.

Genuss-Tipp

1/16 im Weinglas, Trinktemperatur: 10 – 12 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich die WILD Preiselbeere ideal zu Süssspeisen und intensivem Rohmilchkäse, wunderbar auch zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Ihr Bouquet erinnert an einen Waldspaziergang, Tannengrün und frisches Laub.



Highend Saftverkostung

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

18 von 18 Punkten



Vaccinium Vitis-idaea

Hirschbirne – Gourmetkönigin der Steiermark

Das Kraftpotential der Hirschbirne ist seit der Jungsteinzeit bekannt. Die Bäume wachsen langsam auf uralten Streuobstwiesen, die Frucht hat Zeit sich zu entwickeln. Je älter, knorriger, gereifter der Baum, umso stärker bringt die Frucht die Kraft nach aussen. Die Birne zentriert und sammelt, wirkt allgemein reinigend und stärkend.

Bekannt wurde die fast vergessene, hocharomatische Wildbirne vor allem durch das unermüdete Engagement von Werner Retter, der diese alte Obstsorte seit 1990 weit über die Grenzen Österreichs hinausgetragen hat. 2006 wurde die Region als „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ ausgezeichnet.

Nur ca. 10 % der jährlichen Erntemenge schafft es in die limitierte Lagen-Jahgangsabfüllung der Edition Sommelier WELL. Der Duft nach einer saftigen, gerade reifen Birne betört in der Nase und im Glas. Intensiv, verführerisch und gleichzeitig schön frisch.

Genuss-Tipp

1/16 im Weinglas, Trinktemperatur: 9 – 11 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich die WELL Hirschbirne vor allem zu kräftigem Käse, Süßspeisen und frischem Obst oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif vielseitig einsetzbar.



Pyrus nivalis

RETTETTER & RETTETTER und ihre Liebe zur Hirschbirne



Werner Retter und Gerhard Retter sind zwar weder verwandt noch verschwägert, aber sie haben vieles gemeinsam. Beide sind steirische Wirtshauskinder aus dem Pöllauer Tal. Aufgewachsen inmitten üppiger Streuobstwiesen, malerischer Obstbaumreihen, dunkelgrüner Wälder und weiter Natur. Beide sind ausgeprägte Kulinariker und Genießer, bodenständig und heimatverbunden, gleichzeitig weltoffen und visionär.

Außerdem verbindet die beiden ihre große Leidenschaft für die Hirschbirne. Die hocharomatische Wildbirnensorte ist seit Jahrhunderten in der Oststeiermark verwurzelt und reifte zum kulinarischen Highlight der Genussregion „Pöllauer Hirschbirne“ heran. Dort entwickelt sie ihr einzigartiges Aroma. Ursprünglich und wie vor 130 Jahren. Für Gerhard und Werner Retter ist sie ein aromatisches Genuss-Juwel und der Inbegriff von Heimat.



Bio-Pionier & Wildfruchtscont

Werner Retter ist ein bekennender Naturfreak. Er entwickelte aus einer kleinen Landwirtschaft in der Oststeiermark eine international anerkannte BIO Obstmanufaktur mit einzigartiger Genusskultur. Mit besten Rohstoffen, viel Erfahrung und einer Menge Fingerspitzengefühl verwandelt er dort Beeren und Früchte allerhöchster Güte aus den besten Lagen der Welt in edle Tropfen ohne Alkohol.

„Die Hirschbirne gilt zurecht als Gourmetkönigin. Sie ist die aromatischste Wildbirne, die ich kenne. Einzigartig und unverwechselbar.“

Werner Retter



Sommelier & Maître

Gerhard Retter lebt und liebt seine Arbeit als Maître und Sommelier. Sein weitreichendes Wissen und langjährige Erfahrung machen ihn zum gefragten Ratgeber und eloquenten Trainer für Gastronomie und Hotellerie. Gerhard Retter bewegt sich stilsicher zwischen München, dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant CORDO und seinen Kunden in Deutschland, Österreich und ganz Europa.

„Exquisit und fein in der Säure ist die Hirschbirne das Sinnbild sonniger Streuobstwiesen, knorriger Ursprünglichkeit und purer Heimat.“

Gerhard Retter



THE PERFECT
Match

INSPIRATIONEN FÜR EIGENE KREATIONEN

Ihre Kreation + Edition Sommelier =
100% Gaumengenuss

„Unsere Gäste lieben diese besonderen Themen-Abende, wenn wir ihnen überraschende Aroma-Erlebnisse präsentieren und die Wildfrucht Essenzen mit herausragenden Genusskreationen kombinieren.“

FINE DINING

Sinfonie der Gemüse

„Wildfrucht Essenzen können unterstreichen, ergänzen oder ein raffiniertes Gegengewicht bilden.“

Früchte galten schon im Garten Eden als „Inbegriff der Versuchung“. Und auch in der Mythologie spielen sie seit Jahrtausenden eine große Rolle und verleihen Göttern sogar Unsterblichkeit.

Jede einzelne Frucht, jede Beere birgt ein besonders aromatisches Geheimnis, das sich im Gaumen vollmundig und überraschend offenbart. Werden sie mit außergewöhnlichen kulinarischen Zubereitungen kombiniert, entsteht ein Perfect Match – ein harmonischer Klang aus allen Zutaten, Komponenten und Aromen. Weltweit gibt es tausende Arten und damit eine enorme Vielfalt an erlesenen Früchten und Beeren.

Wildfrüchte sind oft autochthone Sorten: Sie wachsen wild an von ihnen selbst gewählten Standorten. Genau dort, wo sie sich wohlfühlen und perfekte Reifebedingungen vorfinden.

In puncto Aroma, Duft, Textur, Farbnuance und Balance aus fruchtiger Süße und ausgewogener Säure ist jede Sorte und Gattung beispiellos einzigartig. Ein Hauch von Luxus, den Spitzenköche und Sommeliers aus aller Welt bei exquisiten Fine Dining Erlebnissen galant auf den Tisch und ins Glas bringen.

Ausgewählte Wildfrucht Essenzen, spannend kombiniert mit den Kreationen zweier Spitzenköche

*Patric Gigele, Executive Chef,
The Hongkong Country Club*

*Klaus Kronsteiner, Executive Chef,
Beach Club of Elberon, New Jersey, USA.*

WILD Traube Rot

Extrem seltene Wildart. Per Hand geerntet in einem der ältesten Weingärten Chiles auf bevorzugter Höhenlage.

Rot, Rot, Rot. - Gruß aus der Küche

Das erdige Aroma Roter Rüben – gekocht mit reduzierter Granatapfel Lagenabfüllung. Fruchtig kombiniert mit Erdbeer Aromen.

Aroma Sinfonie

Die Kombination des fruchtig Erdigen auf dem Löffel mit dem samtigen Aroma der WILD Traube Rot erstaunt und verzaubert. Die delikate Fruchtsüße und elegante Stilisitik der WILD Traube Rot passt hervorragend zu Geflügel, Lamm- oder Rindfleisch, kräftigen Salaten, Pasta, Rohmilchkäse oder zu Schokolade und Eis.

„Lebendige inspirierende Genusspräsentationen schaffen den perfekten Rahmen für Veranstaltungen“





WELL Hirschbirne

Die hocharomatische Wildbirne ist seit Jahrtausenden in der Oststeiermark verwurzelt und ist ein wahres Genuss-Juwel. Ihr Kernobst Aroma besitzt einen Anflug von Honig und Karamell, Rauch und herbaler Note.

Italien trifft Steiermark

Risotto mit Parmesan und Hirschbirnen Lagenabfüllung.

Aroma Sinfonie

Die ausgeprägte Umami Note des Parmesan wird bewusst überreizt in diesem cremigen Risotto. Denn nun kann die Hirschbirne in Erscheinung treten und ihre temperamentvolle Art und animierende Süße erst richtig ausspielen. WELL Hirschbirne harmoniert ausgezeichnet zu kräftigem Käse, Süßspeisen, frischem Obst und Gemüseaufläufen. Auch in Salaten abgerundet mit würzigen Wildkräutern.

„Exquisit und fein in der Säure ist die Hirschbirne das Sinnbild sonniger Streuobstwiesen, knorriger Ursprünglichkeit und purer Heimat.“

WELL Kronprinz Rudolf

Alte, rare Apfelsorte, die schon Kronprinz Rudolf begeisterte. Mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blumen, ausgewogen und vollmundig. Mit feiner Eleganz und samtiger Fruchtsüße.

Symbiose aus Fisch und Frucht

Forelle spicy asiatisch inspiriert in grünem Curry. Mariniert mit Mangosplittern und Ingwersalz.

Aroma Sinfonie

Der Kronprinz Rudolf Apfel kann gekonnt der Säure des Currys widerstehen und bringt den eigenen Geschmack zur Geltung. Er harmoniert perfekt mit Fischgerichten, denn er fügt Frische und Helligkeit dazu. Außerdem hat er die Fähigkeit, die Schärfe asiatischer Speisen auszubalancieren. Diese besondere Eigenschaft teilt er mit vielen Fruchtarten. Wein fällt dies eher schwer. WELL Kronprinz Rudolf lässt sich vorzüglich kombinieren mit Pasta, Fisch, Geflügel- und Süßspeisen.

„Bei Wine Dinners muss man in der Kreation oft Rücksicht auf die Weine nehmen. Bei der Edition Sommelier kann ich mich frei entfalten, denn sie kann den Geschmack halten.“

Patric Gigele, Executive Chef,
The Hongkong Country Club



WILD Quitte

Die Gezähmteste aus der Wild Kollektion. Feines Süße-Säure Spiel mit Noten von Akazienblüten, Tannenhonig, Grüntee und Safran. Die Zitrone im Finale macht einen herrlich frischen Gaumen.

Wild kombiniert

Geräucherte Entenbrust auf grünen Spargelspitzen mit klassisch marinierten Walnuss-Scheiben.

Aroma Sinfonie

Das leicht rauchige Aroma der Quitte unterstützt den würzigen Duft des Wildfleischs. Ihre zarte Süße und vibrierende Lebendigkeit ergänzt den natürlichen Bitterton der Walnuss. Mit ihrem Aromareichtum, und dem guten Säureniveau ist die WILD Quitte ein echter Tausendsassa in der Speisbegleitung. Ente oder kräftige Käsesorten sowie frische Obstsalate, Süßspeisen oder Vollwertgerichte unterstützt die WILD Quitte ebenfalls herrlich aromatisch.

„Die Wildfrucht
Essenzen können
sogar Schärfe
besänftigen.“

Patric Gigele, Executive Chef,
The Hongkong Country Club

WILD Preiselbeere

Frisches Laub, Bienenwachs mit fordernder Säure, Wermutkraut und Grüntee. Leichte Bitternoten. Keine Süße biedert sich hier an.

Achtung Wildwechsel

Hirschrücken in Wildkirsche reduziert mit Langpfeffer Kick. Für mehr Tannin und Säure eignet sich die Preiselbeere.

Aroma Sinfonie

Dem würzigen Aroma des Wildfleischs kann die WILD Preiselbeere die Stirn bieten. Wer es sanfter liebt, setzt die vibrierende Komplexität der WILD Kirsche dagegen. Die animierende, erfrischende Säure und Mineralität der WILD Preiselbeere passt hervorragend zu Süßspeisen, intensivem Käse und ist auch ideal zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Sie schafft es immer, einen unnachahmlichen Akzent zu setzen.

„WILD Frucht Essenz
Preiselbeere ist der Barolo
unter den Säften.“





WILD Kirsche

Bouquet getrockneter schwarzer Beeren, frischem Tabak, Torf und Graphit. Die Früchte der Wild- oder Vogelkirsche haben wenig Fruchtfleisch. Der Kern mit seinem typischen Aroma dominiert.

Aroma Sinfonie

Ein bisschen Käse. Dazu ein Topping aus Pfeffer. Wer dazu die WILD Kirsche kombiniert, erfährt ein aromatisches Feuerwerk. Faszinierend und begeisternd. WILD Kirsche passt wunderbar fruchtunterstützend zu Süßspeisen und kann dazu Käsespezialitäten oder kräftigen Fleischgerichten ein delikates süßes Gegengewicht vollreifer praller Lebensfreude entgegensetzen.

„Um die Kirsche hervorzuheben, haben wir das Gericht bewusst überpfeffert. Ein absolut faszinierendes Aromenspiel.“

Klaus Kronsteiner, Executive Chef,
Beach Club of Elberon, New Jersey, USA.

„Der Pfeffer bringt die Kirsche zum Strahlen.“

Patric Gigele, Executive Chef,
The Hongkong Country Club

WILD Heidelbeeren

Herbe, balsamische Aromen dunkler Waldbeeren, auch Lakritze, Weihnachtsgebäck. Füllig, gut strukturiert mit lebendiger Säure und körnigem Tannin.

Wild trifft Süß

Schwarzes Schokoladen-Mousse auf Granatapfelessig mit Granatapfel Topping.

Aroma Sinfonie

Ein Highlight für die Sinne ist die feine Komposition aus einem Hauch von Säure, Fruchtigkeit und herber Bitternote. Der WILD Heidelbeere gelingt es perfekt, mit ihrem ruhigen, runden und harmonischen Aroma das Schokoladen-Mousse abzurunden und fügt überdies eine komplexe Geschmacksnote hinzu. Darüber hinaus harmonisiert sie ideal zu Süßspeisen und Frischkäse oder zu leichten Fleisch- und Vollwertgerichten.

„Früchte und Beeren haben naturgemäß eine breitere Aromenpalette als Weine. Mal setzen wir die Wildfrucht Essenzen unterstützend zur Kreation ein, mal auch bewusst als Gegengewicht.“



WILD Edition Sommelier

Limitierte Lagen- und Jahrgangsabfüllungen

WILD	Früchtelexikon	Genuss-Tipp	von Hand gepflückt in	optimaler Genuss im
WILD Quitte 750 ml	Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt, ist heute fast ausgestorben. In der Naturmedizin werden ihre goldgelben Früchte aufgrund des natürlichen Vitamin C-Gehaltes geschätzt und für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt. Ihre Verarbeitung ist extrem aufwändig.	zu Ente oder kräftigen Käsesorten sowie zu frischen Obstsalaten, Süßspeisen oder Vollwertgerichten	Steiermark, Slowenien	Weinglas bei 9 - 11° C
WILD Holunder 750 ml	Der Wilde Holunder blüht und duftet im Frühjahr. Später im Jahr schenkt er uns seine schwarz-violetten Beeren mit dem intensiv vollmundigen Aroma und den wertvollen Inhaltsstoffen. Einzigartig fruchtig und mit leicht herbem Unterton erinnert sein Duft an eine Mischung aus Trauben, Johannisbeeren und Brombeeren.	zu Gegrilltem, Süßspeisen, Frischkäse	Bosnien, Türkei, Griechenland, Iran	Weinglas bei 9 - 11° C
WILD Traube rot 750 ml	Auch die rote Wildtraube ist wie die weiße nur mehr schwer zu finden. Die leicht säuerlichen Trauben begeistern mit ihrem intensiven Frucht- aroma und einer eindrucklichen Vielfalt am Gaumen. In der Edition Sommelier WILD werden sie in einem speziellen Manufaktur-Verfahren gesaftet.	zu Geflügel, Lamm oder Rindfleisch, kräftigen Salaten, Pasta, Rohmilch- käse oder zu Schokolade und Eis	Chile	Weinglas bei 11 - 13° C
WILD Kirsche 750 ml	Wildkirschen, auch Vogerlkirsche genannt, brauchen viel Platz und einen hochwertigen Boden. Die Ernte der dunkelroten, sehr kleinen Wildfrüchte mit dem großen Kirschkern und dem einzigartigen Frucht- aroma ist sehr aufwändig und deutlich später als bei der Kulturkirsche.	zu Süßspeisen oder Käse- spezialitäten und kräftigen Fleischgerichten	Steiermark, Burgenland, Slowenien	Weinglas bei 10 - 12° C
WILD Heidelbeere 750 ml	Wildheidelbeeren werden immer seltener. Ihre Ernte ist aufwendig und die Ausbeute gering. Zehnmal so klein wie ihre kultivierten Verwandten überzeugen sie mit ihrem blauen Fruchtfleisch und ausbalanciertem fruchtig herb-süßen Aroma. In den weitläufigen Gebirgsregionen der Karpaten, den letzten Urwaldgebieten Europas, haben wir in nahezu unberührter Lage kleine Mengen gefunden.	zu Süßspeisen, Schoko- lade und Frischkäse oder zu leichten Fleisch- und Vollwertgerichten	Karpaten	Weinglas bei 9 - 11° C
WILD Preiselbeere 750 ml	Im hohen Norden wachsen die kleinen Wildpreiselbeeren von Natur aus auf ganz besonderen Böden. Aufgrund der wenigen, aber sehr intensiven Sonnentage entwickeln sich die Beeren sehr langsam. Dafür werden sie mit den hochwertigsten Inhaltsstoffen, den dichtesten Frucht- aromen und einer unvergleichlichen Geschmacksintensität belohnt.	zu Süßspeisen, intensivem Rohmilchkäse. Ideal auch zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten	Lappland/ Nordkap	Weinglas bei 10 - 12° C



WELL Edition Sommelier

Limitierte Lagen- und Jahrgangsabfüllungen

WELL	Früchtelexikon	Genuss-Tipp	von Hand gepflückt in	optimaler Genuss im
WELL Hirschbirne 750 ml	Hirschbirnbäume wachsen langsam, die Frucht hat Zeit sich zu entwickeln. Je älter, knorriger, gereifter der Baum, umso stärker bringt die Frucht die Kraft nach aussen. Der Bio Pionier Werner Retter holte die Wildbirne aus dem Dornröschenschlaf und trug sie weit über die Grenzen Österreichs hinaus. 2006 wurde die „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ ausgezeichnet.	zu kräftigem Käse, Süß- speisen und frischem Obst sowie Gemüse- aufläufen; in Salaten abgerundet mit würzigen Wildkräutern	Steiermark	Weinglas bei 9 - 11° C
WELL Apfel mit Rose 750 ml	Der Paradiesapfel wurde bereits von der griechischen Göttin Hera als Quell ewiger Jugend verehrt. Die beiden Rosenge- wächse Apfel & Rose ergeben eine einzigartige Kombination aus vollmundigem 100 % reinem Saft vom Apfel, verfeinert mit echtem hochwertigem Rosenauszug - ein reines Natur-Ge- schmackerlebnis.	zu frischem Obst, Süß- speisen oder Frischkäse	Steiermark	Weinglas bei 9 - 11° C
WELL Apfel mit Kamille 750 ml	Der Apfel gilt seit Jahrtausenden als Inbegriff des Lebens. Die Echte Kamille wird seit dem Altertum geschätzt und zählt zu den bekanntesten Heilpflanzen. In Ägypten wurde die Echte Kamille als „Blume des Sonnengottes“ verehrt. 100 % reiner Saft vom Apfel, verfeinert mit hochwertigem Kamillenauszug - ein Geschmackserlebnis besonderer Art.	zu gedämpftem Fisch, Obst und Gemüse. Couscous- oder Naturreisgerichten sowie Süßspeisen	Steiermark	Weinglas bei 9 - 11° C



WELL Edition Sommelier

Limitierte Lagen- und Jahrgangsabfüllungen

WELL Kronprinz Rudolf 750 ml	Anlässlich der Wiener Weltausstellung 1873 wurde der Kronprinz Rudolf Apfel präsentiert und das mit vollem Erfolg. Mit seiner feinen Eleganz und Ausgewogenheit ist er ein Herzens-Erober- rer. Sein Fruchtfleisch ist gelblich, zart und delikates. Mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blumen, elegant und lebhaft am Gaumen, ausgewogen und vollmundig.	zu Pasta, Fisch, Geflügel und Süßspeisen	Steiermark	Weinglas bei 9 - 11° C
WELL Gravensteiner 750 ml	Das Aroma des Gravensteiner Apfels ist frisch und fruchtig, mit einer ausgeprägten Süße, die von einer angenehmen Säure begleitet wird. Sein Duft wird ergänzt durch subtile Noten von Honig und Gewürzen, die ihm eine besondere Tiefe verleihen. Lebhaft und einladend, perfekt für den Genuss in frischen Salaten, Desserts oder einfach pur.	zu frischen Salaten, Bergkäse, Desserts		Weinglas bei 9-11°C
WELL Ananasrenette 750 ml	Die Ananasrenette gilt als alte Spitzensorte der Winteräpfel. Ihr Ursprung liegt im 17. Jahrhundert in Europa. Sie zeichnet sich durch ihr süß-säuerliches Aroma aus, das eine subtile Ananas- note aufweist. Die Äpfel sind mittelgroß und haben eine grün- lich-gelbe Schale, oft mit feinen roten Streifen. Nach perfekter Lagerung entwickelt sie ein intensiv fruchtig-feines Aroma.	zu Braten, würzigen Rind- fleischgerichten		Weinglas bei 11-13°C



FLY Edition Sommelier

Limitierte Lagen- und Jahrgangsabfüllungen

FLY	Früchtelexikon	Genuss-Tipp	von Hand gepflückt in	optimaler Genuss im
FLY Sauvignon Blanc 750 ml	Oft wird das Aroma als erfrischend und fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten wie Limette, Grapefruit und Zitrone beschrieben. Manchmal werden auch Aromen von grünem Apfel, Stachelbeere, Pfirsich, frischem Gras, Minze oder sogar eine leichte krautige Note dieser Traube zugeordnet.	zu leichten Fischge- richten, Geflügel sowie gereiftem Kuhmilchkäse		Weinglas bei 9-11°C
FLY Cabernet Sauvignon 750 ml	Die Aromen einer Cabernet Sauvignon Traube können je nach Reifegrad und Terroir variieren, aber typischerweise werden No- ten von schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen, Pflaumen, Tabak, Zedernholz und grüner Paprika, manchmal sogar etwas Minze oder Eukalyptus wahrgenommen.	zu kräftig-würzigen Fleischgerichten, Ge- bratenem, Gegrilltem und zu gereiftem Käse		Weinglas bei 11-13°C
FLY Riesling 750 ml	Einmalig und gleichzeitig vielseitig. Wunderbare Säure, einzigarti- ge Frische mit mineralisch würzig-grüner Note. Knackig und frei von Alkohol mit einem herrlichen Duft. Das fruchtige Aroma chan- giert von spritziger Limette über grünen Apfel bis zur Aprikose.	Geflügel, Scampi und Fisch		Weinglas bei 9-11°C



Von Ausnahme Jahrgängen werden einige Flaschen zurückgestellt und jährlich limitiert als Vintage Edition mittels Subskriptionslisten abgegeben.

FLIGHT –

a great way to try new things



DIE ALKOHOLFREIE SOMMELIER EMPFEHLUNG FÜR DIE WEINKARTE

EDITION SOMMELIER Wildfrucht Essenzen

Lagen- und Jahrgangsfüllungen

Erleben Sie alkoholfreie und genussvolle Speisenbegleiter von Beeren, Früchten und Trauben aus Wildsammlung

Liebe GenussfreundInnen,

in die Wildfrucht Essenzen der Edition Sommelier vom Obsthof Retter fließen ausschließlich einzigartige Wildbeeren und -früchte aus den weltweit besten Wildlagen. Sie werden zum optimalen Reifezeitpunkt achtsam von Hand geerntet und in einem speziellen Manufakturverfahren schonend verarbeitet. Aufgrund ihrer vielschichtigen Struktur benötigen sie ganz besondere Lagerbedingungen für einen natürlichen Fruchtsäureabbau. Dafür reifen und ruhen sie viele Monate oder sogar Jahre hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers bis zu ihrer individuellen optimalen Trinkreife.

Diese limitierten Jahrgangsfüllungen sind internationale Raritäten und bieten Feinschmeckern außergewöhnliche alkoholfreie Geschmackserlebnisse.

3er Flight FLY – Lagen- und Jahrgangsauslese

<p>FLY Riesling Wunderbare Säure und Frische. Mineralisch würzig. Mit Noten von spritziger Limette und grünem Apfel.</p> <p>Besonders genussvoll zu Geflügel, Scampi und Fisch Im Weinglas bei 9 – 11° C</p>	<p>FLY Sauvignon Blanc Erfrischend fruchtiges Aroma mit Noten von Zitrusfrüchten, Stachelbeere und Apfel mit leicht grüner Note von Minze.</p> <p>Besonders genussvoll zu leichten Fischgerichten und Geflügel Im Weinglas bei 9 – 11° C</p>	<p>FLY Cabernet Sauvignon Ein Hauch schwarzer Johannisbeere, dunkler Kirsche, Pflaume, Zedernholz mit einem spannenden Abgang.</p> <p>Besonders genussvoll zu würzigen Fleischgerichten, Gegrilltem Im Weinglas bei 11 - 13° C</p>
--	--	--

3er Flight FLY, Preis: ...

1 x Auswahl FLY, Preis: ...

6er Flight WILD & WELL – Lagen- und Jahrgangsauslese

<p>WELL Hirschbirne Die aromatische Hirschbirne gilt als Gourmetkönigin der Wildbirnen aus der Steiermark.</p> <p>Besonders genussvoll zu Rindfleisch, Salat, Käse Im Weinglas bei 9 – 11° C</p>	<p>WELL Kronprinz Rudolf Alte Apfelsorte mit duftenden Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blumen, elegant und lebhaft.</p> <p>Besonders genussvoll zu Pasta, Fisch, Geflügel Im Weinglas bei 9 – 11° C</p>	<p>WELL Apfel mit Rose Zwei Rosengewächse einzigartig kombiniert. Reiner Saft vom Apfel mit leicht floraler Rosennote.</p> <p>Besonders genussvoll zu Obst, Süßem, Frischkäse Im Weinglas bei 9 – 11° C</p>
<p>WILD Quitte Das fruchtig-herbe Aroma der sehr seltenen Wild Quitte erinnert an spritzige Zitrusfrüchte mit einer Spur frischer Äpfel.</p> <p>Besonders genussvoll zu Ente, Obst, Vollwertspeisen Im Weinglas bei 9 – 11° C</p>	<p>WILD Kirsche Wild Kirschen / Vogerkirschen brauchen viel Platz und einen hochwertigen Boden. Dunkelrot mit großem Kirschkern und einzigartigem Fruchtroma.</p> <p>Besonders genussvoll zu Käse, kräftigem Fleisch Im Weinglas bei 10 – 12° C</p>	<p>WILD Heidelbeere Wild Heidelbeeren werden immer seltener. Zehnmal so klein wie ihre kultivierten Verwandten überzeugen sie mit blauem Fruchtfleisch und herb-süßem Aroma.</p> <p>Besonders genussvoll zu Süßspeisen, Rohmilchkäse, Wildgerichten Im Weinglas bei 10 – 12° C</p>

3er Flight WELL, Preis: ...

1 x Auswahl WELL, Preis: ...

6er Flight mit
3 x WILD & 3 x WELL, Preis: ...

1 x Auswahl WILD, Preis: ...

www.edition-sommelier.at



Michael Schinharl
Food Journalist und zuGast Herausgeber



„Egal ob zu Wild, Fisch oder Dessert. Es gibt immer einen Direktsaft aus Wildfrüchten der Edition Sommelier, der ausgewogen in Säure und Süße harmoniert.“

Andreas Döllerer, Chefkoch Döllerer, Golling

Alkoholfrei in der Spitzengastronomie

ist schon lange kein Trend mehr, sondern wird von den Gästen erwartet. Spitzenköche Andreas Döllerer (Döllerer, Golling), Tristan Brandt und Niklas Oberhofer (Waldhaus Flims) im Gespräch mit Food Journalist und Herausgeber zuGast Michael Schinharl

M. Schinharl: Ein Glas Wein war früher die einzig vorstellbare Getränkebegleitung zu einem edlen Essen. Hat sich dies geändert?

T. Brandt: Spürbar. Während sich früher hauptsächlich Autofahrer oder Schwangere für Alkoholfreies zum guten Essen entschieden haben, gibt es mittlerweile eine enorme Nachfrage. Unabhängig vom Geschlecht, Kulturkreis oder der Leidenschaft für Genuss. Das liegt sicherlich auch am wachsenden Angebot, vor allem im gehobenen Preissegment. Nun können wir sehr viel mehr als Apfelsaft, Schorle und Softdrinks anbieten.

M. Schinharl: Also steht bei hochwertigen Wildfruchtsäften gar nicht die Tatsache „alkoholfrei“, sondern vor allem der Genuss im Vordergrund?

A. Döllerer: Bei den Kennern ist es auf jeden Fall der Genuss. Bei einigen ist es auch zuerst

reine Neugier, wenn sie sich für eine Sorte aus der Edition Sommelier entscheiden. Normalerweise kennt man die Preiselbeere meist als Gelee begleitend zum Wildgericht. Aber wie schmeckt die Wilde Preiselbeere, die in den Wäldern Lapplands wächst und dann noch ein Jahr im Schlosskeller gelagert hat? Oft ist es die Faszination des Neuen für den Gast. Dann ist das Know-how des Sommeliers gefragt, um das Aroma zu beschreiben und gemeinsam einen passenden Wildfruchtsaft zum Gericht auszuwählen.

M. Schinharl: Bei Saft wird oft extreme Süße erwartet. Gilt das auch für Wildfruchtsäfte?

N. Oberhofer: Wilde Sorten haben oft ein überraschend tiefes und vielfältiges Aromaspektrum. Anders als die typischen Durstlöcher-Säfte, die wir aus dem Handel kennen. Diese werden aus Kulturfrüchten gewonnen, die kreiert wurden, um gefällige Geschmacks-

richtungen zu bedienen und dadurch meist sehr süß sind. Wildfrüchte haben komplexe Fruchtzucker. Der Zuckergehalt ist niedriger, der Säuregehalt höher als bei ihren kultivierten Verwandten. In ihnen konzentriert sich das ursprüngliche Aroma der Beere an ihrem selbst gewählten Standort. Wild gewachsene Früchte sind oft deutlich kleiner – bei der Heidelbeere sogar bis zu einem Zehntel und verfügen daher über einen exquisiten, ausgeprägten Geschmack.

M. Schinharl: Aromavielfalt ist also auch bei Wildfruchtsäften geboten?

T. Brandt: Es gibt viele unterschiedliche Fruchtarten. Also ist die Bandbreite naturgemäß sogar deutlich größer als beim Wein, würde ich sagen. Eine wilde Quitte schmeckt nunmal ganz anders als eine Wildkirsche oder Wildtraube.

M. Schinharl: Gibt es bei Wildfruchtsäften wie beim Wein auch komplexe oder gefällige Aromen?

A. Döllerer: Absolut! Die Hirschbirne schmeckt zum Beispiel nach einer unglaublich feinen und samtigen, aromatischen Wildbirne. Für mich ist das Heimatgefühl auf der Zunge pur. Die Quitte ist sonnig, sympathisch und entwickelt ihren Duft erst so richtig im Gaumen. Die feine herbe Säure der Preiselbeere gehört dagegen in den richtigen

Kontext. Kombiniert mit einem Wildgericht oder einer Süßspeise ist sie die perfekte Partnerin.

M. Schinharl: Kann man eine komplette Speisenbegleitung alkoholfrei gestalten?

A. Döllerer: Dank der Auswahl an hellen und roten Wildfrüchten oder der Kreationen rund um den Apfel, mal mit Kamille, mal mit Rose, sind uns überhaupt keine Grenzen gesetzt. Vom Aperitif über den Fisch oder das kräftige Fleischgericht bis zur Käseplatte und der Süßspeise gibt es immer Früchte und Beeren, die wunderbar harmonieren. Wir bieten zu diesem fruchtigen Foodpairing dann jeweils 0,1 l im Weinglas an.

M. Schinharl: Also können Wildfruchtsäfte exquisite Gerichte untermalen?

T. Brandt: Wir achten sehr darauf, dass unsere Speisekreationen geschmackliche Vielfalt bieten und dennoch harmonisch ausgewogen sind. Für uns sind sie kleine Kunstwerke, in die wir unser Können und unsere Leidenschaft gelegt haben. Begleitende Aromen im Wein oder Wildfruchtsaft können dann die eine oder andere Nuance bewusst betonen oder verstärken. Das wird auch ganz individuell vom Gast wahrgenommen.



Tristan Brandt und
Niklas Oberhofer,
Waldhaus Flims

M. Schinharl: Eine wahre Herausforderung für den Sommelier?

N. Oberhofer: Ja, das ist richtig, denn auch nicht jeder Jahrgang ist gleich. Natur ist eben Natur. Dazu gehört viel Erfahrung beim Sommelier und viel Vertrauen beim Gast. In unserer Küche gilt grundsätzlich, je näher an der Natur, desto unverfälschter der Geschmack. Was könnte dazu besser harmonieren als ein guter Wein oder ein edler Wildfruchtsaft? Bei der Qualität der Rohstoffe machen wir keine Kompromisse. Weder beim Essen, noch bei den Getränken.

M. Schinharl: Fließen Wildfruchtsäfte auch in Ihre Rezepte ein?

A. Döllner: Aber natürlich. Preiselbeere oder auch Kirsche geben den Saucen von würzigen Fleischgerichten eine spannende Fruchtnote. Oder die Quitte in ein Sorbet oder einer Mehlspeise eingearbeitet, verleiht eine komplexe Süße, die fasziniert.

M. Schinharl: Wie begegnen Ihnen die Gäste, wenn Sie bei einer Empfehlung neben dem Wein auch hochwertige Wildfruchtsäfte anbieten?

T. Brandt: Das ist ganz unterschiedlich. Oft ist mir die Aufmerksamkeit des Tisches sicher, weil sie neugierig sind. Beim Wein gibt es

etablierte Geschmacksvorlieben oder Präferenzen für bestimmte Reben. Der Wildfruchtsaft als Speisenbegleiter ist dagegen für viele neu. Die Exklusivität des Produkts ist den Gästen nach meiner ersten Aussage klar. Sie verstehen sofort, egal ob renommierter Wein oder hochwertiger Saft, beides sind reine Naturprodukte. Kostbare Rohstoffe, mit viel Erfahrung verarbeitet und gelagert.

M. Schinharl: Spielt die Lagerung bei Fruchtsäften denn auch eine Rolle?

A. Döllner: Wenn man den Wildfruchtsäften nach der schonenden Pressung einige Monate Ruhe schenkt, entwickeln sie je nach Frucht- oder Beerensorte und Länge der Lagerung ein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße.

M. Schinharl: Kann man sie auch mit Wasser mischen oder Eiswürfeln?

N. Oberhofer: Natürlich ist das möglich. Das würde ich aber weder bei einem guten Wein noch einem Wildfruchtsaft empfehlen. Wer möchte schon eine Weinschorle mit einem Jahrgangs-Barolo?

Limitierte
Jahrgangs-
Auflage
300 Kassetten
weltweit

OBSTHOF
RETTET
1886 AUSTRIA

Edition Sommelier

Überzeugte Partner:

Österreich

Döllner's Restaurant, Golling
Mráz & Sohn, Wien
Bootshaus im Geniesserhotel Das Traunsee, Traunkirchen
Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Palais Coburg, Wien
Senns, Salzburg
Rote Wand, Chefstable, Lech a. A.
Bergericht, Kitzbühel
Sonnenhof, Grän
Saziani Stub'n, Straden
Sonnhof by Vitus Winkler, St. Veit im Pongau
Geniesserhotel Unterlechner, St. Jakob in Haus
Ritz Carlton Vienna, Wien
Waldschänke, Grieskirchen
Posthotel, Achenkirch

Schweiz

Einstein, St. Gallen
Gasthaus zum Gupf, Rehetobel
Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Hotel Hof Weissbad, Weissbad
Grace La Margna, St. Moritz
Hotel Waldhaus, Sils Maria
Park Hyatt, Zürich
Dolder The Grand, Zürich
Hotel Storchen, Zürich
Kempinski, Engelberg
Hotel Les Trois Rois, Basel
Hotel Glacier, Grindelwald
Le Grand Bellevue, Gstaad
Hotel Beau-Rivage Palace, Lausanne

Deutschland

Aqua, The Ritz-Carlton, Wolfsburg
The Table Kevin Fehling, Hamburg
Lorenz Adlon EssZimmer, Hotel Adlon Kempinski, Berlin
Pur, Kempinski Hotel, Berchtesgaden
Agata's Restaurant, Düsseldorf
La Cuisine Rademacher, Köln
Wielandshöhe, Stuttgart
Schloss Loersfeld, Kerpen
Mountain Hub Gourmet, Hilton Munich Airport, München
Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau
Restaurant Pageou, München
Bergkristall - Natur und Spa, Oberstaufen
Käfer Autowelt, Parsdorf
Lufthansa First Class Lounge, Frankfurt am Main

International

Maison Pic, Valence, FR
Ma Langue Sourit, Luxembourg
Sydhavnens Vinbar, Kopenhagen, DK
La Dame de Pic, Paris, FR
Parco San Marco Hotel, Cima di Porlezza, IT
Palace, Helsinki, SF
Amber, Landmark Mandarin Oriental, Hong Kong, CN
Olo, Helsinki, SF
Petrus, Island Shangri-la, Hong Kong, CN
Four Seasons Hotel, Megeve, FR
Hong Kong Country Club, CN
Kaskis, Turku, SF
Jaan by Kirk Westaway, Swissotel The Stamford, Singapur
Peninsula Hotel, London

Weitere Partner finden Sie auf unserer Homepage:

www.edition-sommelier.at

