

# Kohl

Obsthof Troidner

Ritten, Südtirol

Bergapfelsäfte

Succhi di mela di montagna

Mountain apple juice





Was die Äpfel uns geben können, holen sie sich aus der Natur: Sonne, Wasser und die Kraft der Erde. Ich begleite sie respektvoll auf ihrem Weg von der Knospe über die Blüte bis zur reifen Frucht. Im Saft konzentriert sich ihre Essenz, das Wesen unseres Landes.

*Ciò che le mele ci offrono viene direttamente dalla natura: sole, acqua e la forza della Terra. Io, semplicemente e con il massimo rispetto, le accompagno nel loro sviluppo, dal bocciolo alla fioritura fino a quando non diventano un frutto maturo. Nel succo si concentra la loro essenza, la sostanza della nostra terra.*

Everything that apples can give us is taken from nature - from the sun, water and the power of the earth. I accompany them with respect on their way from bud to blossom and from blossom to ripe fruit. The juice is their concentrated essence and the very spirit of our land.





**Thomas Kohl,**  
Bergapfelsaft-Hersteller  
*produttore di succhi di mela*  
mountain apple juice producer

# Apfelsaft vom Berg.

Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis:

**Apfelsäfte vom Berg.** Auf über 900 Metern Seehöhe am Ritten gewachsen, entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte. Sechs davon reinsortig, also aus einer einzigen Sorte, und sechs Cuvées aus Bergapfelsaft mit passenden Partnern: Beere, Frucht, Gemüse. – Als **feine Erfrischung für Zwischendurch** oder als **eleganter Speisenbegleiter**: Bergapfelsäfte von Kohl sind ein ganz spezieller Genuss, wie Sie ihn vielleicht noch nicht kennen.



## Apple juice from the mountain.

A unique experience with incomparable taste:

**apple juices from the mountain.** Apples grown at over 900 metres above sea-level and the ultimate in quality criteria combine to create all-natural gourmet mountain apple juices. Six of them are single variety juices, i.e. made from one type of apple, and six of them are cuvées created by blending mountain apple juices with their perfect partners: berries, fruits or vegetables. – As an **ideal thirst-quencher** at any time or an **elegant beverage with your meal**: Kohl's mountain apple juices are a rare pleasure, one that you may not have yet discovered.



**Kohl**  
Obsthof Troidner

## Succo di mela di montagna.

*Un'esperienza di gusto incomparabile: **succhi di mele di montagna**. Ottenuti dai frutti di piante cresciute sull'altopiano del Renon, ad oltre 900 metri di altitudine, i genuini succhi di mele di montagna Gourmet vengono prodotti secondo i più alti criteri di qualità. Sei di questi sono monovarietali, ovvero ottenuti da una sola varietà di mele, e sei sono cuvée di mele di montagna ai quali è stato abbinato il partner ideale: bacche, frutta, verdura. Una **squisita bevanda rinfrescante da gustare di tanto in tanto** o **un'elegante bevanda per i pasti**: i succhi di mela di montagna di Kohl sono un piacere molto speciale, un piacere che forse non avete ancora mai provato.*



# Höchster Apfelgenuss. Für Gourmets.

Die Idee ist so einfach wie gut: Was in Südtirol landauf, landab mit viel Aufmerksamkeit und Liebe in den Weinbergen betrieben wird, setzen wir in unseren Apfelgärten um: die sorgsame Auswahl der Sorten; die liebevolle Pflege rund ums Jahr und das Wissen, dass Geschmack und Qualität des Saftes entstehen, solange der Apfel noch am Baum hängt. Dabei entwickelt sich jede unserer Bergapfelsorten höchst individuell: Aromen und Konsistenz sind unverwechselbar!

# Puro piacere di mela. Per buongustai.

*L'idea è tanto semplice quanto buona: l'estrema attenzione e l'amore che si mette nella cura di ogni vitigno dell'Alto Adige, noi lo mettiamo nei nostri meleti. Dalla scelta curata delle varietà, alla cura amorevole durante tutto il corso dell'anno, fino alla consapevolezza che il sapore e la qualità del succo si formano mentre le mele sono ancora appese all'albero. È così che ognuna delle nostre varietà di mele di montagna si sviluppa in modo estremamente individuale: gli aromi e la consistenza sono inconfondibili!*

# Pure apple delight. For gourmets.

The idea is as simple as it is good: The measures taken with such love and attention in the vineyards of South Tyrol are also applied in our apple orchards: the same careful selection of varieties, the loving care provided throughout the year, and the principle that the taste and quality of the juice are determined while the apples are on the tree. Each of our mountain apple varieties develops in truly individual style, with unique aromas and structure!





Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

Pinova

Ordnung Tradition  
Bayer. Waldland



# Der Adelige.

## **Bergapfelsaft der Sorte Pinova**

Eine wunderbare Fülle im Mund paart sich in diesem Saft mit einem harmonischen, ausgewogenen Säurespiel. Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte Pinova, die aus den wilden Sechzigern, gleichzeitig aber aus feinstem, europäischen Apfel-Adel stammt. Pinova-Äpfel werden unterschiedlich groß, sind regelmäßig gebaut, haben festes Fruchtfleisch und einen langen Stiel.

**Serviertemperatur:** 10-12°C **Besonders empfehlenswert zu** leichten Vorspeisen, Knödel, Blauschimmelkäse.

# Il nobile.

## **Succo di mela di montagna della varietà Pinova**

*La bocca si riempie meravigliosamente e gode, grazie a questo succo, di un equilibrato gioco armonico di acidità. Pressato da mele di montagna della varietà Pinova mature e raccolte a mano, che derivano dalla più nobile antenata europea dei ruggenti anni sessanta. Le mele Pinova hanno diverso calibro, forma regolare, una polpa compatta e un picciolo lungo.*

**Temperatura di servizio:** 10-12°C **Particolarmente consigliato con** antipasti leggeri, canederli, gorgonzola.

# Nobility.

## **Pinova mountain apple juice**

A wonderful opulence on the palate combines with a balanced, harmonious acidity. The juice is pressed from ripe hand-picked mountain apples of the Pinova variety, which goes back to the wild Sixties but is an offspring of the finest European apple nobility. Pinova apples vary in size, are regular in shape, have a firm flesh and a long stalk.

**Serving temperature:** 10-12°C **Especially recommended with** light hors d'oeuvres, dumplings, blue cheese.



**Kohl**  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Socco di mela di montagna

**Jonagold**

Unifol Tradizionale  
Soc. Agr. Jonagold

# Der Elegante.

## **Bergapfelsaft der Sorte Jonagold**

Ein intensiver Apfelsaft mit süßer Frucht und Eleganz, seidig im Abgang. Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte Jonagold, Sprössling aus der Verbindung von Jonathan mit Golden Delicious. Ein Amerikaner, der sich in Europa etabliert hat. Kein Wunder: Aussehen und Geschmack verkörpern höchste Apfel-Eleganz. Die Früchte haben lockeres, gelbliches Fruchtfleisch und sind sehr saftig bei einem mittleren bis hohen Zucker- und Säuregehalt.

**Serviertemperatur:** 8-12°C **Besonders empfehlenswert zu** hellem Fleisch, Frischkäse, Desserts.

# L'elegante.

## **Succo di mela di montagna della varietà Jonagold**

*Un succo di mela intenso dolcemente ed elegantemente fruttato, setoso all'inizio. Pressato da mele di montagna della varietà Jonagold mature e raccolte a mano, il suo germoglio è nato dall'unione di Jonathan e Golden Delicious. Un'americana che si è stabilita in Europa. Non c'è da stupirsi: l'aspetto e il sapore rappresentano il più alto livello di eleganza che possa mai raggiungere una mela. I frutti hanno una polpa morbida e giallognola e sono molto succosi; inoltre hanno un contenuto da medio-elevato ad elevato di zuccheri e acidi.*

**Temperatura di servizio:** 8-12°C **Particolarmente consigliato con** carni bianche, formaggio fresco, dessert.

# Elegance.

## **Jonagold mountain apple juice**

An intensive apple juice with sweet fruit notes and elegance and a smooth finish. The juice is pressed from ripe hand-picked mountain apples of the Jonagold variety, the product of a cross between Jonathan and Golden Delicious - an American now well established in Europe. And no wonder: It is the ultimate elegant apple in looks and taste. The apples have a tender, yellowish flesh and are juicy with medium to high sugar content and acidity.

**Serving temperature:** 8-12°C **Especially recommended with** light meats, cream cheese, desserts.



Kohl

*Gourmet*

Bergapfelsaft

Socco di mela di montagna



Elstar

Urschaf Tradner

Elba, Südtirol

# Der Knackige.

## **Bergapfelsaft der Sorte Elstar**

Eine fröhliche Apfelsorte, von Geburt Holländerin, mit einer weitverzweigten Familie. Fein-säuerlich bis süß im Geschmack mit einem Hauch an Zitrone, ergibt die Sorte Elstar Apfelsäfte, die saftig, erfrischend und aromatisch am Gaumen sind. Gepresst wird der Saft aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln von gelber bis weißer Farbe. Je nach Sonneneinstrahlung kann die Farbe auch zu einem kräftigen Rot werden. Die Früchte haben ein festes, sehr saftiges Fruchtfleisch, weshalb sie auch gern direkt vom Baum gegessen werden.

**Serviertemperatur:** 8-12°C **Besonders empfehlenswert zu** Risotto, Speck, gebackenen Südtiroler Desserts.

# Il fresco.

## **Succo di mela di montagna della varietà Elstar**

*Una varietà di mele gioiosa, di origine olandese, con una famiglia molto ramificata. Dal sapore che va da leggermente aspro a dolce con una venatura di limone, la varietà Elstar dà mele succose e aromatiche che rinfrescano il palato. Il succo viene pressato da mele mature raccolte a mano di colore da giallo a bianco. A seconda dell'esposizione alla luce solare il colore può anche diventare rosso. I frutti hanno una polpa compatta e molto succosa, per cui si possono mangiare volentieri anche appena raccolte dall'albero.*

**Temperatura di servizio:** 8-12°C **Particolarmente consigliato con** risotti, speck, dessert altoatesini cotti al forno.

# Crispness.

## **Elstar mountain apple juice**

A cheerful variety of apple, Dutch by birth, with a widely branched family. With a fine tart to sweet taste and a hint of lemon, the Elstar variety produces apple juices that are luscious, refreshing and aromatic on the palate. The juice is pressed from ripe hand-picked mountain apples with yellow to white colouring. Depending on the amount of sun they receive, the colour can also develop into a bright red. The apples have a firm and very juicy flesh, which makes them ideal for eating straight off the tree.

**Serving temperature:** 8-12°C **Especially recommended with** risotto, bacon, baked South Tyrolean desserts.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

RubINETTE

Obstler Traditor  
Korn, Südtirol

# Der Vielfältige.

## **Bergapfelsaft der Sorte RubINETTE**

Ein vollmundiger Apfelsaft von hellgelber Farbe mit Frische und Eleganz. Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte RubINETTE, hat der Saft das Beste von beiden Elternteilen mitbekommen: von der Muttersorte Golden Delicious, Amerikanerin aus alteingesessener Familie, die Süße und von der Vatersorte Cox Orange aus einem alten englischen Geschlecht, den Wohlgeschmack. Klein bis mittelgroß, gelblich-grün und sonnseitig meist gerötet, hat die RubINETTE festes, knackiges Fleisch und ist sehr saftig.

**Serviertemperatur:** 8-12°C **Besonders empfehlenswert zu** Spargel, gegrilltem Gemüse, Fisch.

# Il poliedrico.

## **Succo di mela di montagna della varietà RubINETTE**

*Un succo di mela pastoso di un colore giallo chiaro dotato di freschezza ed eleganza. Pressato da mele di montagna della varietà RubINETTE mature e raccolte a mano, il succo ha ereditato il meglio di entrambi i genitori: da parte della madre, la varietà Golden Delicious, un'americana proveniente da una famiglia di antico lignaggio, la dolcezza, e da parte del padre, la varietà Cox Orange di un'antica stirpe inglese, il sapore gradevole. Da piccola a medio grande, giallo-verde sul lato esposto al sole, di solito si presenta con una colorazione rossa. La RubINETTE ha una polpa compatta, croccante ed è molto succosa.*

**Temperatura di servizio:** 8-12°C **Particolarmente consigliato con** asparagi, verdure grigliate, pesce.

# Diversity.

## **RubINETTE mountain apple juice**

A full-flavoured apple juice, light yellow in colour, with freshness and elegance. Pressed from ripe hand-picked mountain apples of the RubINETTE variety, the juice combines the best from both parental lines - sweetness from the maternal line, namely Golden Delicious, an old-established American family, and taste from the paternal line, namely Cox Orange, an ancient English house. Small to medium-sized, yellowish green, usually with some redness on the sunny side, RubINETTE has a firm crisp flesh and is very juicy.

**Serving temperature:** 8-12°C **Especially recommended with** asparagus, grilled vegetables, fish.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

Gravensteiner

Obst- & Traubenerzeuger  
Gravensteiner



# Der Verführer.

**Bergapfelsaft der Sorte Gravensteiner.** Ein Apfel, der so riecht, wie ein Apfel riechen muss, um Erinnerungen zu wecken. Kräftig und typisch. Der Saft ist leicht erdig und sehr natürlich im Geschmack, dabei frisch und spritzig. Gepresst wird er aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der seit langem in Südtirol heimischen Sorte Gravensteiner, entstanden im 18. Jahrhundert per Zufall, geblieben über die Jahrhunderte aus Liebe. Mittelgroß bis groß, zur Zeit der Reife gelb mit mittelfestem, sehr saftigem Fruchtfleisch. Das harmonische Verhältnis zwischen Süße und Säure ist die Basis seines edlen Aromas.

**Serviertemperatur:** 8-12°C **Besonders empfehlenswert zu** Vorspeisen, Meeresfrüchten, Nudelgerichten.

# Il seduttore.

**Succo di mela di montagna della varietà Gravensteiner**  
*Una mela che profuma così come dovrebbe profumare, per risvegliare ricordi assopiti: decisa e tipica. Il succo è leggermente terroso con un sapore estremamente naturale, fresco e frizzante. Viene pressato da mele di montagna della varietà Gravensteiner mature e raccolte a mano, varietà che cresce in Alto Adige da molto tempo, nata per caso nel XVIII secolo ma che ha continuato ad essere coltivata per passione. Di calibro medio o grande, al momento della maturazione si presenta gialla con polpa di media consistenza e molto succosa. Il rapporto armonico tra dolce e acido è la base del suo aroma pregiato.*

**Temperatura di servizio:** 8-12°C **Particolarmente consigliato con** antipasti, frutti di mare, pietanze a base di pasta.

# Temptation.

## **Gravensteiner mountain apple juice**

An apple with the aroma an apple must have to bring back fond memories! With the strong typical flavour. The juice is slightly earthy and very natural in taste, fresh and lively. It is pressed from ripe hand-picked mountain apples of the Gravensteiner variety, which has long been a familiar sight in the orchards of South Tyrol, having arrived by chance in the 18<sup>th</sup> century and stayed over the years out of love. Medium-sized to large, yellow when ripe, with medium-firm, very juicy flesh. The balance between sweet and sour is the basis of its noble aroma.

**Serving temperature:** 8-12°C **Especially recommended with** hors d'oeuvres, seafood, pasta.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

Rouge

Obst-Tradition  
100% Naturreis

# Der Rebell.

## **Der rote Bergapfelsaft**

Der etwas andere Apfelsaft: gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln. Nicht nur die Schale ist rot, sondern auch das Fruchtfleisch – und damit der Saft! Die rote Farbe entsteht durch den hohen Gehalt an Anthocyan, das den Apfel wegen seiner entgiftenden Wirkung zu einem wahren Widerstandskämpfer im Körper macht. Auch Blüten, Blätter und Baumrinde sind rot gefärbt. Kräftig im Geschmack und mit wenig Zucker, ergeben diese rotfleischigen Äpfel einen besonders erfrischenden, sauren Saft.

**Serviertemperatur:** 8-10°C **Besonders empfehlenswert als** Aperitif, zu asiatischen Gerichten, Gemüseterrinen.

# Il ribelle.

## ***Il succo di mela di montagna rosso***

*Il succo di mela un po' diverso: pressato da mele di montagna mature e raccolte a mano. Non solo la buccia, ma anche la polpa è rossa – e quindi anche il succo! Il colore rosso è determinato dall'alto contenuto di antociani: l'effetto disintossicante di questa mela la eleva a vera e propria difesa del corpo. Anche i fiori, le foglie e la corteccia sono colorati di rosso. Con un gusto deciso e con poco zucchero, da queste mele si ottiene un succo particolarmente rinfrescante e acido.*

**Temperatura di servizio:** 8-10°C **Particolarmente consigliato come** aperitivo o con pietanze asiatiche e terrine di verdure.

# Rebellion.

## **The red mountain apple juice**

An apple juice – pressed from ripe hand-picked mountain apples – with a difference; not only the skin is red but also the flesh – and the juice! The red colouring is due to the high anthocyanin content, which has detoxifying effects and is a veritable resistance fighter in the human organism. The blossoms, leaves and tree bark are also red. With fullness of taste and a low sugar content, these red-fleshed apples produce a refreshing, slightly tart juice.

**Serving temperature:** 8-10°C **Especially recommended as** an aperitif, and **with** Asian dishes, vegetable terrines.





# Variationen über ein Thema.

Gourmet+

Wie viel muss man probieren, bis man den perfekten Partner findet? – Wie im „richtigen“ Leben, gilt das auch für unsere Bergapfelsaft-Cuvées. Geht es doch darum, deren charakterstarke Aromen durch einen neuen Geschmack perfekt zu ergänzen oder neu zu interpretieren – und zwar so, dass für beide genug Platz bleibt. Gourmet+ steht für sechs Bergapfelsäfte, die wir mit einer Frucht, einer Beere oder einem Gemüse verfeinert haben. Eigenständige Geschmackserlebnisse und – wie wir meinen: Zumindest diese Verbindungen sind für eine halbe Ewigkeit gemacht.

# Variazioni sul tema.

Gourmet+

*Quanto bisogna cercare per trovare il partner perfetto? Come nella “vita reale”, questa ricerca riguarda anche i nostri cuvée di mele di montagna. Sia che si tratti di completare l’aroma dal carattere deciso con un nuovo gusto, sia che lo si debba interpretare nuovamente per lasciare ad entrambi lo spazio per esprimersi. I Gourmet+ sono i succhi di mela di montagna che abbiamo arricchito con un altro frutto, con una bacca o con una verdura. Vere e proprie esperienze a sé stanti, che, ne siamo convinti, dureranno almeno una mezza eternità.*

# Variations on a theme.

Gourmet+

How many attempts does it take to find the perfect partner? – As in real life, the question also applies to our mountain apple juice cuvées. The objective is to find the right taste to combine with the strong character of their natural aromas or to reinterpret them – taking care to leave them both with room to develop. Gourmet+ is the name of six mountain apple juices which we have enhanced with the addition of a fruit, berry or vegetable. The result: a taste experience in its own right and, we believe, a union for at least half of all eternity.





Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

+ Birne  
pera

Ulrich Traubner  
Jahres-Nachlese



# Bonnie + Clyde

## **Bergapfelsaft mit Birne**

Was für eine prickelnde Spannung liegt in Gegensätzen! In unserem Gourmet+ Saft vermählen sich Äpfel und Birnen zu einem unschlagbaren Duo und entdecken, wie perfekt sie einander ergänzen.

Struktur und Wesen des Saftes kommen von unseren sonnengereiften Bergäpfeln, die auch für die zeitlose Eleganz sorgen. Vier Fünftel ist der Anteil des Apfelsaftes, und doch machen sich die Birnen deutlich bemerkbar. Bereits in der Nase ist das Aroma der Birnen sehr klar, im Glas und im Mund zeigt sich der Saft von einer samtigen Fülle und von rundem, vollem Geschmack. So verschieden Äpfel und Birnen sein mögen, hier ziehen sie erfolgreich an einem Strang!

**Serviertemperatur:** 8-12°C **Besonders empfehlenswert zu** Vorspeisen, geräuchertem Fleisch, Schokolade, Dessert.

## ***Succo di mela di montagna con pera***

*Quale frizzante suspense si ottiene dalla contrapposizione! Nel nostro succo Gourmet+ si fondono mele e pere in un duo irripetibile nel quale trovano la perfezione della loro integrazione. La struttura e l'essenza del succo, che generano un'eterna eleganza, derivano dalle mele maturate al sole di montagna. La percentuale di succo di mela è dell'80%, ed è ben riconoscibile. L'aroma di pera è molto evidente all'olfatto e nel bicchiere ed in bocca il succo è rotondo e vellutato, carico di gusto. Per quanto mela e pera possano essere diverse tra loro, in questo caso è proprio questo il segreto del successo di questa combinazione!*

**Temperatura di servizio:** 8-12°C **Particolarmente consigliato con** antipasti, carne affumicata, cioccolato, dessert.

## **Mountain apple juice and pear**

Tingling pleasures are to be had when opposites attract! This Gourmet+ juice combines apple and pear to create an unbeatable double in a perfect match. The juice derives its structure and character from our sun-ripened mountain apples, which also deliver a timeless elegance. Apple juice accounts for four-fifths of the blend, but the pears are also very much in evidence. On the nose, the pear aroma is distinctive, while in the glass and on the palate the juice presents with a velvety opulence and a full and well-rounded taste. No matter how different apples and pears may be, in this case they are a winning team!

**Serving temperature:** 8-12°C **Especially recommended with** hors d'oeuvres, smoked meat, chocolate, dessert.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

Karotte

carota

Stiefel Tradition  
Since 1872

# Romeo + Julia

## **Bergapfelsaft mit Karotte**

Welten trennen die beiden: der eine wächst am Baum, braucht Sonne und Wind, die andere gedeiht unter der Erde, wo es finster und feucht ist. Äpfel und Karotten nehmen bei uns aber ein erfreulicheres Ende als die unglückseligen Liebenden bei Shakespeare. Mit Liebe gehegt und voll von allem, was die Natur am Rittner Berg hergibt. Bergapfelsaft gemischt mit Karottensaft – die Anteile sind sorgfältig bemessen: Geschmack und Farbe der Karotte treten deutlich hervor; der hohe Anteil an Äpfeln gibt dem Saft Struktur und Fülle.

**Serviertemperatur:** 10-12°C **Besonders empfehlenswert zu** Wok-Gemüse, kräftigen Fischgerichten.

## ***Succo di mela di montagna con carote***

*Due mondi opposti: il primo, di superficie, dominato dal sole e dal vento, dove crescono le piante e il secondo, sotterraneo, oscuro e umido. In questo succo, la fine di mela e la carota, a differenza di quella degli sfortunati amanti di Shakespeare, è felice. I prodotti sono coltivati con amore e racchiudono tutto ciò che la natura qui concede loro. Succo di mele di montagna mescolato con succo di carota – le quantità sono calcolate accuratamente: il sapore e il colore della carota risaltano chiaramente e l'alta percentuale di mele dà al succo struttura e ricchezza.*

**Temperatura di servizio:** 10-12°C **Particolarmente consigliato con** verdure al wok, piatti di pesce saporiti.

## **Mountain apple juice and carrot**

They are worlds apart: The one grows on trees, and needs sun and wind; the other grows in the soil, where it is dark and damp. In our case, however, apples and carrots are a much more successful union than in the case of Shakespeare's unhappy lovers. A product of loving care and all that Mother Nature has to offer on the slopes of the Ritten. Mountain apple juice blended with carrot juice – in carefully gauged quantities: The taste and colour of the carrot are dominant, while the high proportion of apple gives the juice opulence and structure.

**Serving temperature:** 10-12°C **Especially recommended with** Wok vegetables, strongly flavoured fish dishes.



Kohl  
Gourmet



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

Marille

albicocca

Biohof Tradition  
100% Naturlich

# Don Camillo + Peppone

## **Bergapfelsaft mit Marille**

Wer von den beiden bringt die Süße, wer den Schuss Säure mit in eine Verbindung, die im Himmel, jedenfalls aber unter der Sommersonne geschlossen wurde? Bergapfelsaft und saftige Marillen vereinigen sich in dieser Cuvée. Sie beginnen am Gaumen einen überaus interessanten Dialog von Süße und feinaromatischer Säure mit garantiert hohem Erfrischungsgehalt – eine exakte Beschreibung für das bekannte Verhältnis zwischen Don Camillo und Peppone. Das ausgeklügelte Mischungsverhältnis lässt beiden Früchten genügend Raum zur Entfaltung ihrer Aromen.

**Serviertemperatur:** 8-12°C **Besonders empfehlenswert zu** kräftigen Fischgerichten, Kalbfleisch, Schnittkäse.

## ***Succo di mela di montagna con albicocche***

*Quale delle due apporta la dolcezza, e quale delle due il pizzico di acidità in questa unione decisa in cielo, ma in ogni caso sotto il sole d'estate? In questo cuvée si incontrano il succo di mela di montagna e le succose albicocche. Iniziano a dialogare sul palato con un'interessante dolcezza e con una delicata acidità, garantendo sempre un elevato contenuto rinfrescante – un'esatta descrizione del noto rapporto tra Don Camillo e Peppone. La sofisticata proporzione della miscela lascia ad entrambi i frutti uno spazio sufficiente per esprimere i propri aromi.*

**Temperatura di servizio:** 8-12°C **Particolarmente consigliato con** pietanze saporite a base di pesce, carne di vitello, formaggio da taglio.

## **Mountain apple juice and apricot**

Which of them brings the sweetness and which the hint of acidity into a marriage that was made, if not in heaven, then at least under the summer sun? Mountain apple juice and juicy apricots are united in this fine cuvée. On the palate they begin a highly interesting dialogue between sweetness and a finely aromatic acidity with an outstanding power to refresh – just like the relationship between Don Camillo and Peppone. The subtle proportions of the blend ensure that both fruits have room to develop their natural aromas.

**Serving temperature:** 8-12°C **Especially recommended with** strongly flavoured fish dishes, veal, semi-hard cheese.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Sacco di mela di montagna

Johannisbeere

ribes nero

Ortolf Tschiderer  
Südtirol, Südtirol

# Harry + Sally

## **Bergapfelsaft mit Johannisbeere**

Wer gewinnt – das ist hier nicht die Frage! Johannisbeere und Apfel sind beinahe so gegensätzlich, wie Harry und Sally im Film – und vereinen sich schlussendlich wie diese beiden in Harmonie. Eine Cuvée, die beweist, wie aus der Kombination von Einzelteilen etwas Neues entsteht. Der Bergapfelsaft lässt dem schwarzen Johannisbeersaft großzügig den Vortritt, was die Farbe betrifft. Die Süße der Äpfel bricht die Säure der Johannisbeere und macht den Saft erfrischend, mit großer Fülle am Gaumen und einem langen Abgang.

**Serviertemperatur:** 8-10°C **Besonders empfehlenswert zu** Vorspeisen, Speck, Käse und Wurst.

## ***Succo di mela di montagna con ribes***

*Qui non è importante chi vince! Il ribes e la mela sono così contrapposti come Harry e Sally nel famoso film, ma racchiudono in sé allo stesso tempo la loro armonia. Un cuvée che prova come possa nascere qualcosa di nuovo dalla combinazione di singoli elementi. Per quanto riguarda i colori, il succo di mela di montagna cede generosamente il passo al nero del ribes. La dolcezza della mela invece fa breccia nell'acidità del ribes e rende il succo rinfrescante, riempiendo il palato con un retrogusto prolungato.*

**Temperatura di servizio:** 8-10°C **Particolarmente consigliato con** antipasti, speck, formaggio e salumi.

## **Mountain apple juice and blackcurrant**

Who is the winner? That is not the question here! Blackcurrant and apple are almost as different as Harry and Sally in the film – and like them they ultimately enter into a harmonious union. A cuvée that proves that the sum of the parts is something completely new. The mountain apple juice is happy to take a backseat to the blackcurrant when it comes to colour. But the sweetness of the apple balances the tartness of the blackcurrant and makes the juice refreshing, with opulence on the palate and a long finish.

**Serving temperature:** 8-10°C **Especially recommended with** hors d'oeuvres, bacon, cheese and sausage.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Sacco di mela di montagna

+ Heidelbeere

mirtillo nero

Obst- & Beeren  
100% Saft



# Sophia + Carlo

## **Bergapfelsaft mit Heidelbeere**

Rasse und ein unverwechselbares Aroma nach Berg und Wald, das ist die Heidelbeere. Ihr nachtblauer, fast schwarzer Saft verbindet sich in dieser Cuvée mit unserem Bergapfelsaft – innig, leidenschaftlich und für immer, so wie Sophia Loren und Carlo Ponti. Das Ergebnis ist eine Cuvée von einem nahezu undurchsichtigen Purpurviolett und mit einem sehr eigenständigen Charakter. Die erdigen Noten der Heidelbeere und die Süße des Apfels ergeben ein samtiges, weiches Mundgefühl mit einer starken Präsenz.

**Serviertemperatur:** 10-13°C **Besonders empfehlenswert zu** dunklem Fleisch, Hartkäse, klassischen Fleischgerichten.

## ***Succo di mela di montagna con mirtillo***

*Vivace e con un aroma inconfondibile di montagna e bosco. Il succo blu notte, quasi nero, si unisce in questo cuvée con il nostro succo di mela di montagna – sinceramente, appassionatamente e per sempre, così come Sophia Loren e Carlo Ponti. Il risultato è un cuvée di un color violetto porpora quasi opaco con un'identità molto originale. Le note terrose del mirtillo e la dolcezza della mela riempiono la bocca di una decisa sensazione vellutata e pastosa.*

**Temperatura di servizio:** 10-13°C **Particolarmente consigliato con** carne rossa, formaggio stagionato, pietanze di carne classiche.

## **Mountain apple juice and bilberry**

Character and an unmistakable aroma of forest and mountain - that is the bilberry. Its midnight-blue, almost black juice is blended with our mountain apple juice in this cuvée – deep, passionate and for ever, just like Sophia Loren and Carlo Ponti. The result is a cuvée of an almost impenetrable purple/violet colour and a highly individual character. The earthy notes of the bilberry and the sweetness of the apple combine to produce a velvety mouthfeel with a strong presence.

**Serving temperature:** 10-13°C **Especially recommended with** dark meats, hard cheese, classic meat dishes.



Kohl  
*Gourmet*



Bergapfelsaft  
Succo di mela di montagna

+ Holunder  
sambuco

Elaborazione  
S. Maria

# Elvis + Priscilla

## **Bergapfelsaft mit Holunder**

Die Rollen sind klar verteilt. In dieser Beziehung darf es nur einen Star geben: nämlich Elvis – und die Holunderbeere. In der Mischung mit unserem Bergapfelsaft setzt sie sich mächtig in Szene. Wenig vom Holundersaft genügt, um nahezu vollkommene Dominanz über den Bergapfelsaft zu erlangen. – Nahezu! Braucht sie doch die Klarheit, die Struktur und die Süße des Apfelsaftes um ihr Geschmacksspiel am Gaumen zu entfalten. In vergangenen Tagen galt der Holunderbaum als „Baum der Holle“, das Urbild der weisen Erdmutter, die als guter Geist vor Krankheit und Unglück schützte.

**Serviertemperatur:** 10-14°C **Besonders empfehlenswert zu** Wild, Lammfleisch, Wildgeflügel.

## **Succo di mela di montagna con sambuco**

*I ruoli sono distribuiti in modo chiaro. In questo rapporto può esserci solo una star: ovvero Elvis, e le bacche di sambuco. Mescolandosi con il nostro succo di mela di montagna conquistano la scena con decisione. Basta una quantità minima di sambuco per ottenere una dominanza quasi assoluta sul succo di mela di montagna. Quasi! Ha bisogno anche della chiarezza, della struttura e della dolcezza del succo di mela per far sbocciare sul palato il suo gioco di sapori. Nel passato l'albero di sambuco era conosciuto come "l'albero della gioia", l'archetipo della saggia madre Natura, lo spirito buono che protegge dalle malattie e dalla mala sorte.*

**Temperatura di servizio:** 10-14°C **Particolarmente consigliato con** selvaggina, carne di agnello, pollame.

## **Mountain apple juice and elderberry**

The roles are clear. In this relationship there can be only one star, namely Elvis – and the elderberry! In the blend with our mountain apple juice, the elderberry is a powerful player. Just a little of the elderberry is needed to almost completely dominate the mountain apple – almost! In fact it takes the clarity, structure and sweetness of the apple juice to develop the complexity of the taste. In times gone by, the elderberry tree was associated with the spirit Hulda, the archetype of the wise Mother Earth, with powers of healing and protection from evil.

**Serving temperature:** 10-14°C **Especially recommended with** game, lamb, wildfowl.

## **Die Kleinen.**

Für besondere Momente.

Verschiedene Geschmacksrichtungen aus den Linien Gourmet und Gourmet+ gibt es auch in der kleinen Glasflasche. 200 ml – ideal, wenn Sie sich bei einem Meeting den Kopf heiß geredet haben. Oder nach dem Joggen, wenn Sie auf der Terrasse beim Luft holen sind. Unsere Kleinen mit dem wertvollen, natürlichen Bergapfelsaft haben die richtige Größe für die Gastronomie, für Seminare und für Parties. Oder für den Fall, dass jemand sehr neugierig ist ... und gleich mehrere Sorten durchprobieren will.

## **I piccoli.**

Per momenti speciali.

*Diversi gusti delle linee Gourmet e Gourmet+ sono disponibili anche in bottiglie piccole di vetro da 200ml – ideali per quando si surriscalda la testa durante un meeting. O dopo aver fatto jogging quando prendete un po' d'aria in terrazza. I nostri piccoli, con il loro prezioso succo naturale di mela di montagna, hanno la dimensione giusta per la gastronomia, per i convegni e per le feste. O nel caso in cui qualcuno fosse curioso ... e volesse provare subito diversi gusti.*

## **Piccolo.**

For special moments.

A variety of juices from our Gourmet and Gourmet+ lines are also available in 200 ml glass bottles – ideal in the heat of an important meeting, or while getting your breath back after a run or workout. Our little ones with our big-quality natural apple juices and cuvées are just the right size for the catering trade, seminars and parties. Or maybe you are simply curious and would like to try out as many different juices as possible?



# Richtig genießen.

Tipps für die richtige Lagerung unserer Bergapfelsäfte und für mehr Genuss haben wir hier für Sie zusammengestellt:

**Zutaten** Hauptzutaten sind verschiedene Sorten von Bergäpfeln, allesamt aus unserem Anbau am Kohl-Obsthof Troidner. Alle Zutaten werden im Zustand höchster Reife verarbeitet und sind von bester Qualität.

**Produktion** Die Pressung erfolgt so schonend wie möglich, und die Säfte werden nicht filtriert. Die natürlichen Trubstoffe enthalten wertvolle Vitamine und Ballaststoffe und können sich am Flaschenboden absetzen.

**Lagerung** Unsere Bergapfelsäfte werden durch schonende Pasteurisierung haltbar gemacht und enthalten keine Konservierungsmittel, ebensowenig wie andere Zusatzstoffe oder zugesetzten Zucker. Ungeöffnet kühl und dunkel lagern! Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Tagen genießen.

**Genuss** Unsere Bergapfelsäfte sind einerseits ein idealer Durstlöcher für Zwischendurch. Andererseits sind sie aber auch eine elegante und feine Alternative zum Wein als Speisenbegleiter oder für den Sologenuß.

☞ Wichtig: **Flasche bitte vor Genuss schütteln!** Dadurch werden die natürlichen, wertvollen Trubstoffe, die sich auf dem Flaschenboden absetzen, wieder verteilt.

☞ Die vielfältigen Aromen der Bergapfelsäfte sollen sich im Glas gut entwickeln; gleichzeitig soll die empfohlene Trinktemperatur gehalten werden. Das geht am besten in einem **langstieligen Glas**.

☞ **Speisenempfehlungen:** Unsere Säfte sind zu 100% rein – und höchst aromatisch. Genießen Sie deshalb ausgewählte Bergapfelsäfte zu Ihren Menüs. Unsere Vorschläge dazu finden Sie in dieser Broschüre bei jedem Saft vermerkt.

## A tutto gusto.

*Ecco alcuni consigli per la corretta conservazione dei nostri succhi di mela di montagna e per goderseli al meglio:*

**Ingredienti** L'ingrediente principale è rappresentato dalle diverse varietà di mele di montagna, che coltiviamo personalmente. Tutti gli ingredienti si sviluppano durante lo stadio finale della maturazione e sono della migliore qualità.

**Produzione** La pressatura è la più delicata possibile e i succhi non vengono filtrati. I sedimenti naturali contengono preziose vitamine e fibre e possono depositarsi sul fondo della bottiglia.

**Conservazione** I nostri succhi di mela di montagna vengono pastorizzati delicatamente e non contengono alcun conservante, e altrettanto vale per additivi o zuccheri aggiunti. Conservare in un luogo fresco e buio! Una volta aperto conservare il succo nel frigorifero e consumarlo entro 6 giorni.



**Consumo** I nostri succhi di mele di montagna costituiscono una ideale bevanda dissetante per qualsiasi momento, ma possono anche essere un'alternativa elegante e raffinata al vino per accompagnare i pasti o da bere da soli.

☞ **Importante: agitare la bottiglia prima di gustare il succo!** In questo modo vengono ridistribuiti i preziosi sedimenti naturali che si depositano sul fondo della bottiglia.

☞ I molteplici aromi dei succhi di mela di montagna si dovrebbero sviluppare bene nel vetro; durante il consumo si dovrebbe mantenere la temperatura consigliata. Il bicchiere migliore per gustare i succhi di mela di montagna è il **calice a stelo lungo**.

☞ **Abbinamenti gastronomici:** i nostri succhi sono puri al 100% e molto aromatici. Vi consigliamo pertanto di scegliere con cura quale succo di mela di montagna si abbina meglio al vostro menù. In questa brochure trovate i nostri suggerimenti relativi ad ogni singolo succo.

## For full enjoyment.

Here are a few tips for storing our mountain apple juices and enjoying them to the full:

**Ingredients** The main ingredients are the varieties of mountain apples grown by Kohl-Obsthof Troidner. All ingredients are best quality fruit that are processed when fully ripe.

**Production** The apples are pressed with the greatest of care, and the juices are not filtered. The natural sediments contain valuable vitamins and fibre and may settle at the bottom of the bottle.

**Storage** Our mountain apple juices are carefully pasteurised so that they keep, but they contain no preservatives nor any other additives including added sugar. Unopened bottles should be stored in a cool and dark place. Once opened, they should be kept in the fridge and drunk within six days.

**Enjoyment** Our mountain apple juices are ideal thirst-quenchers at any time of day or night and also an elegant alternative to wine to go with a meal or for enjoyment in their own right.

☞ **Important: Shake the bottle before drinking!** That ensures that the sediments at the bottom of the bottle are redistributed with all their goodness in the juice.

☞ The mountain apple juices should be drunk at the recommended drinking temperature, and their complex aromas should be permitted to develop in the glass. That is best achieved by using a **long-stemmed glass**.

☞ **Serving suggestions:** Our juices are 100% pure – and highly aromatic. So enjoy selected mountain apple juices with your meals. Suggestions for serving are provided with the tasting notes in this brochure.

# Kohl



Obsthof Troidner  
Ritten, Südtirol

Bergapfelsäfte  
Succhi di mela di montagna  
Mountain apple juice

39054 Unterinn am Ritten | Hauptstraße 35  
39054 Auna di Sotto sul Renon | Via Principale 35  
Südtirol, Italien | Alto Adige, Italia

Tel. +39 0471 359442 | Fax +39 0471 359942

kohl@kohl.bz.it | [www.kohl.bz.it](http://www.kohl.bz.it)

