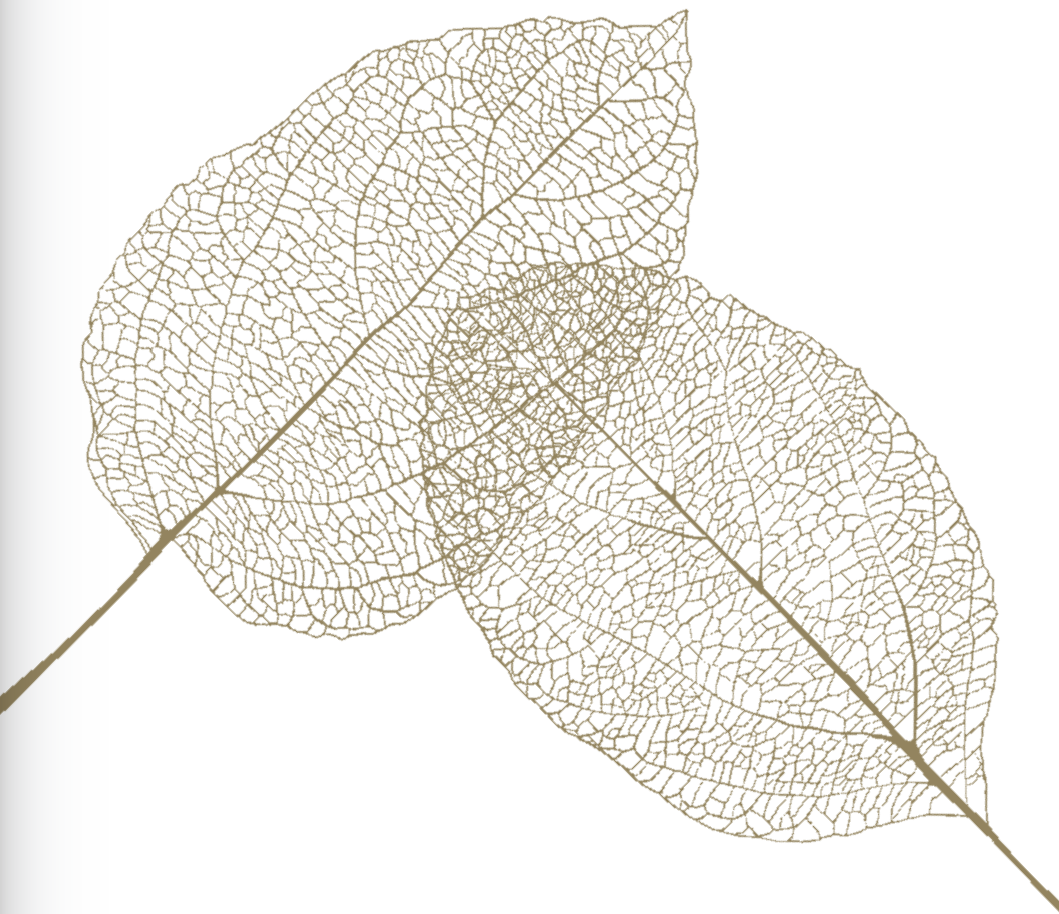


Kohl 



GRAND CRU

BERGAPFELSAFT
SUCCO DI MELA DI MONTAGNA
MOUNTAIN APPLE JUICE



MOMENTS

Momente, die sprachlos machen. Wenn die Frucht auf der Zunge tanzt. Wenn sie ihr subtiles Spiel entfaltet: intensiv und schwerelos, verführerisch und charmant, nie gekannt und sehr verheißungsvoll. Wenn Farben zu leuchtenden Schwingungen werden und jeder Schluck von atemberaubender Reinheit ist.

Unsere Meisterstücke: *Wintercalville* und *Ananasrenette*.
So exquisit wie rar, gewachsen und veredelt am Ritten in Südtirol.

Momenti che lasciano senza parole. Quando il frutto danza sulla lingua. Quando si libera nel suo gioco sottile: intenso e leggero, seducente e affascinante, mai scontato e molto promettente.

Quando i colori assumono vibranti sfumature ed ogni sorso rilascia una purezza mozzafiato. I nostri capolavori: *Wintercalville* e *Ananasrenette*. Tanto squisiti quanto rari, cresciuti e raffinati sul Renon in Alto Adige.

Moments that leave you speechless. When the fruit dances on the tongue. When it unfolds its subtle interplay: intensive and delicate, seductive and appealing, completely new with promise of things to come. When colours become radiant vibrations, and every taste is of breathtaking purity. Our masterpieces: *Wintercalville* and *Ananasrenette*, as exquisite as they are rare, grown and processed on the Ritten in South Tyrol.



PASSION

Der Wintercalville hat einen Stammbaum, der bis ins Mittelalter reicht. Vermutlich aus der Normandie stammend, war der Gourmetapfel lange Zeit sehr gefragt – auch in höchsten Kreisen. Der Wintercalville-Baum ist empfindlich und braucht einen kräftigen, guten, warmen Boden, den wir am Ritten bieten können. Der Apfelsaft ist goldgelb, würzig und aromatisch mit charakteristischem Duft nach weißem Pfirsich, saftigen, gelben Pflaumen und Honig.

Zutaten: 100% reiner Wintercalville

Serviertemperatur: 8–12°C

Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu vegetarischen Speisen, Pastagerichten, Lamm, Ziegenkäse.

La Wintercalville ha un albero genealogico che risale al Medioevo. Proveniente, con ogni probabilità, dalla Normandia, questa mela è stata richiesta per molto tempo anche dai circoli più nobili. Il suo albero è sensibile e necessita di un terreno forte, buono e caldo, proprio come quello offerto da noi sul Renon. Il succo di mela è giallo dorato, speziato ed aromatico con le caratteristiche note di pesca bianca, succose susine gialle e miele.

Ingredienti: 100% pura Wintercalville

Temperatura di servizio: 8–12°C

Particolarmente consigliato come aperitivo, con piatti vegetariani, piatti di pasta, agnello, formaggi di capra.

The Wintercalville has a pedigree that goes all the way back to the Middle Ages. Presumably a native of Normandy, this gourmet apple was long in great demand, even in the highest circles. Wintercalville trees are sensitive; they like nutritious, healthy and warm soils like those on the Ritten. The apple juice is golden yellow, spicy and aromatic, with a characteristic scent of white peach, juicy yellow plums and honey.

Ingredients: 100% pure Wintercalville

Serving temperature: 8–12°C

Especially recommended as an aperitif and with vegetarian dishes, pasta dishes, lamb and goat's cheese.

SÄURE | ACIDITÀ | ACIDITY ○○○●○ SÜSSE | DOLCEZZA | SWEETNESS



Ananasrenette



Woher kommt mitten in Südtirol ein Apfel, der so heißt?
Die Spuren führen ins 19. Jh. und nach Deutschland, Belgien und Holland. Damals avancierte die Ananasrenette aufgrund ihres hervorragenden Geschmacks zu „Everybody’s Darling“. Am sonnigen Ritten, in guter Luft, auf dem richtigen Boden, vor allem aber mit viel Erfahrung begleitet, wächst die Ananasrenette. Grünlichgelb, würzig im Geschmack, sehr nach Ananas erinnernd, mit Noten von Zitrusfrüchten und Johannisbeeren, ergibt diese historische Apfelsorte einen edlen Bergapfelsaft für besondere Momente.

Zutaten: 100% reine Ananasrenette

Serviertemperatur: 8–12°C

Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Spargelgerichten, Risotto, gegartem oder gebratenem Fleisch.

Da dove proviene, nel bel mezzo dell’Alto Adige, una mela con questo nome? Le tracce conducono al 19esimo secolo e a Germania, Belgio ed Olanda. A quel tempo, l’Ananasrenette si era guadagnata il titolo di “Everybody’s Darling”, grazie al suo gusto sorprendente. Sul soleggiato altopiano del Renon, all’aria fresca, sui terreni più adatti, ma soprattutto accompagnata dall’esperienza, cresce l’Ananasrenette. Gialla dai riflessi verdi, speziata al gusto, con note che richiamano l’ananas, gli agrumi e il ribes, questa storica varietà di mela permette di ottenere un succo di mela nobile per momenti speciali.

Ingredienti: 100% pura Ananasrenette

Temperatura di servizio: 8–12°C

Particolarmente consigliato come aperitivo o con pietanze con asparagi, risotti, carne cotta o grigliata.

Where does an apple with such a name come from at the heart of South Tyrol? The trail leads back to the 19th century in Germany, Belgium and Holland. In those days the Ananasrenette was “everybody’s darling” thanks to its excellent taste.

On the sunny Ritten, in the healthy air and on the right soil, and above all with the benefit of our long years of experience, the Ananasrenette is now growing again. Greenish yellow, spicy on the palate, and highly reminiscent of pineapple with notes of citrus fruits and currants, this historical apple variety produces a noble mountain apple juice for special moments.

Ingredients: 100% pure Ananasrenette

Serving temperature: 8–12°C

Especially recommended as an aperitif and with asparagus, risotto and cooked or grilled meats.



THOMAS KOHL

APFELSAFT-AFFINEUR
AFFINATORE DI SUCCO DI MELA
APPLE JUICE AFFINEUR

„Dem Apfel sein Geheimnis entlocken, mit meinen Händen!
Und: Dieses Geheimnis begleiten, bis es sich im Glas zu einem
exquisiten Genuss entfaltet, für Menschen, die ihn zu schätzen
wissen. Eine Herausforderung, wenn es um seltene, anspruchsvolle
Apfelsorten geht – wie unsere beiden Grand Crus. Im sanft gepressten
Saft konzentriert sich ihre Essenz: überraschend, außergewöhnlich
und geheimnisvoll, voll Raffinesse und von edler Präsenz.“

“Estrapolare il segreto dalla mela con le mie mani! E accompagnare
questo segreto fino al bicchiere, dove sprigiona un gusto squisito
per le persone che lo sanno apprezzare. Una sfida, quando parliamo
di varietà di mele rare ed esigenti, come quelle dei nostri Grand Cru.
É nel succo delicatamente pressato che si nasconde la loro
essenza: sorprendente, straordinaria e misteriosa, un concentrato
di raffinatezza e nobiltà.”

“Unlocking the secret of the apple with my own hands!
And: accompanying the secret until it unfolds as exquisite enjoyment
in the glass, for people who can appreciate it. A challenge in the
case of such rare and demanding apple varieties as our two
Grand Crus. Their essence is concentrated in the gently pressed juice:
surprising, unusual and mysterious, full of refinement
and noble presence.”





GOLDEN TASTE

Genuss ist ein Geschenk, Genuss macht glücklich.

Die Exzellenz unserer Premium-Säfte entsteht aus handgepflückten Bergäpfeln, die sanft gepresst, nicht filtriert und schonend erhitzt werden. Sie sind rein und ohne jeglichen Zusatz.

Der volle Genuss entwickelt sich, wenn die natürlichen Trubstoffe am Flaschenboden vor dem Ausschank aufgeschüttelt werden.

Wie bei gutem Wein können sich die vielfältigen Aromen des Gourmet-Saftes in langstieligen Gläsern besser entwickeln und die empfohlene Trinktemperatur von 8–12°C wird gehalten.

Unsere 100% reinen Premium-Säfte sind hervorragende Speisenbegleiter.

Il piacere è un dono, il piacere rende felici.

L'eccellenza dei nostri succhi nasce da mele di montagna raccolte a mano, delicatamente pressate, dolcemente riscaldate, non filtrate e senza l'aggiunta di conservanti e zuccheri.

Il pieno piacere si sviluppa quando, agitando la bottiglia, le sostanze torbide che si sono depositate in fondo alla bottiglia tornano a galla.

Come nel buon vino, i variegati aromi del succo gourmet si sprigionano al meglio in un bicchiere a stelo lungo e alla temperatura di servizio consigliata di 8–12°C.

I nostri succhi di montagna premium puri al 100% sono un eccellente accompagnamento gastronomico.

Enjoyment is a gift, enjoyment brings happiness.

Our juices are gently pressed from hand-picked mountain apples, carefully heated and left unfiltered. No preservatives or other substances or sugar are added to our premium apple juices.

For maximum enjoyment, the bottle should be shaken before pouring to redistribute the natural sediments.

As with good wines, the complex aromas of the gourmet juice can unfold better in long-stemmed glasses, and the recommended temperature of 8–12°C is also maintained.

Our 100% pure premium mountain apple juices are excellent companions to a wide variety of dishes.



OPUS
MAGNUM

Kohl 

BERGAPFELSÄFTE
SUCCHI DI MELA DI MONTAGNA
MOUNTAIN APPLE JUICE

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

www.kohl.bz.it