

Seit über 30 Jahren ...



... kelttern Wolfgang Lazar und Jürgen Pfeiffer Apfelwein. Im Zuge ihrer Bemühungen, nur qualitativ hochwertiges Obst frisch zu verarbeiten, entwickelte sich ein eigenständiger, biologisch arbeitender Obstbaubetrieb. Schon seit vielen Jahren erzeugen sie die benötigten Früchte selbst in gleich bleibend hoher Qualität. Jeden Herbst pressen sie in der eigenen Kelterei Obstsaft, die frisch verkauft oder direkt weiter verarbeitet werden.

Im Jahre 2007 begannen sie aus ihren Fruchtsäften einen Perlwein herzustellen. Auf Grund der gelungenen Verbindung von frischem Fruchtaroma und spritzigem Geschmack nannten sie das Produkt Pomolo Obst-Secco.



Pomolo Obstweine

Für alle Obst-Seccos verarbeiten wir die reifen Früchte unmittelbar nach dem Pflücken. In unserer hauseigenen Kelterei pressen wir daraus am Tag der Ernte naturreine Säfte. Anschließend vergären diese zu individuellen Fruchtweinen, und die besten werden zu spritzigem Secco.

Pomolo Secco erhalten Sie auf den lokalen Bauernmärkten der Region. Mehr über uns und unsere Obstweine zeigt Ihnen das Internet unter: www.pomolo.de



Pomolo Obstweine

Wolfgang Lazar
Gronauer Weg 23
61184 Karben-Rendel
Fon 0 60 39 / 93 94 18
Mobil 01 77-3 37 85 55
Fax 0 60 39 / 93 94 19
Email info@pomolo.de
www.pomolo.de



PARTNERBETRIEB
DER HESSISCHEN
APFELWEIN- UND
OBSTWIESENEROUTE
WETTERAU



Feiner Obst-Secco



*Erlesene Perlweine
aus Äpfeln, Birnen, Quitten
und anderen Früchten*



Pomolo Obst-Secco

Eine spritzige Innovation in der traditionellen hessischen Apfelweinkelterei: fein fruchtiger Perlwein aus heimischen Früchten. Sortenrein oder in aromatischen Kompositionen sind Pomolo-Seccos eine kulinarische Entdeckung.

Qualität und Geschmack hängen sehr stark von der Güte der verarbeiteten Früchte ab. Für alle Pomolo-Seccos erzeugen wir unser Obst deshalb weitgehend im eigenen Anbau. In den Obstwiesen und Gärten der südlichen Wetterau und der angrenzenden Mainebene kultivieren wir hocharomatische Kern- und Steinobstsorten von ursprünglichem Geschmack und eigenem Charakter.



Unsere Äpfel und Birnen wachsen ganz traditionell auf hochstämmigen Bäumen. Die Streuobstwiesen bewirtschaften wir nach biologischen und ökologischen Leitlinien. So wird das Gras unter den ausladenden Baumkronen von weidenden Schafen kurz gehalten und nur einmal im Jahr gemäht. Bienen von ortsansässigen Imkern bestäuben die Blüten. Und die Ernte ist reine Handarbeit.

Die Pomolo Secco-Kreationen: spritzig, fein und fruchtig!

Pomolo Perlweine vereinen das ursprüngliche Aroma heimischer Obstsorten mit anregend perlendem Secco-Flair. Sortenrein wie auch in geschmacklich abgerundeten Frucht-kompositionen bieten Pomolo Obst-Seccos ein facettenreiches Geschmackserlebnis.

Apfel-Secco, Frühe Ernte

Aus den im Spätsommer ausgereiften Delbare- und Gravensteiner-Äpfeln entfaltet dieser Pomolo Apfel-Secco den frühen Zauber der Wetterauer Streuobstwiesen perlend im Glas.

Apfel-Secco, Roter Boskoop

Sortenrein aus der markanten Apfelsorte Roter Boskoop besticht dieser Pomolo Secco mit der typischen herb-fruchtigen Geschmacksnote der alten Apfelsorte.

Apfel-Secco, alkoholfrei

Der spritzig-fruchtige Genuß – angenehm leicht: Apfel-Secco, Birnen-Secco und Apfel-Quitten-Secco ohne Alkohol.

Kirsch-Secco

Das stimmige Verhältnis von sonnenreife Sauer- und Süßkirschen verleiht dem Pomolo Kirsch-Secco ein vollmundiges, reichhaltiges Fruchtroma.

Probieren und kaufen können Sie unsere Produkte auf den Wochenmärkten in Bad Vilbel und in Offenbach (von Mai bis Dezember), in ausgewählten Läden und auf diversen Festen in der Region. Nutzen Sie unseren Info- und Bestellservice im Internet: www.pomolo.de.

Apfel-Quitte-Secco

Eine gelungene Komposition aus alteingesessenen Apfel- und Quittensorten. Das feinherbe Aroma der Quitte und die fruchtige Frische des Apfels geben diesem Secco eine unverkennbar tiefe fruchtige Note.

Apfel-Secco, Späte Ernte

Die lange Reifezeit lässt besonders vielfältige Aromen entstehen für komplexe geschmackliche Erlebnisse. Lagenseccos vom Berger Hang, Glauberg, aus Karben, Nidderau und Bad Vilbel.

Birnen-Secco

Sortenrein aus edlen Williams Christ-Birnen, Alexander-Lukas oder Guter Luise ist der Pomolo Birnen-Secco eine Gaumenfreude.

Johannisbeer-Secco

Der vollfruchtige Geschmack schwarzer und roter Johannisbeeren bezaubert fein perlend und erwartungsvoll wie ein warmer Sommerabend.

