



Die Allgäuer Gebirgskellerei ist eine kleine Spezialkellerei in Wertach im Allgäu, die sich mit der Herstellung von Blütenwein, Beerenwein und mit Spezialgärungen beschäftigt. Der Ausbau unserer Sekte erfolgt als traditionelle Flaschengärung nach dem original Champagnerverfahren. Wir verarbeiten ausschließlich heimische Rohstoffe.

Zu unserem Sortiment zählen Weine aus Löwenzahnblüten, Holunderblüten, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen, Erdbeeren, Holunderbeeren, Löwenzahnhonig, Waldhonig, Zirbenzapfen und Gebirgskräutern. Sekte aus Holunderblüten, Johannisbeeren und Himbeeren.

ALLGÄUER GEBIRGSKELLEREI

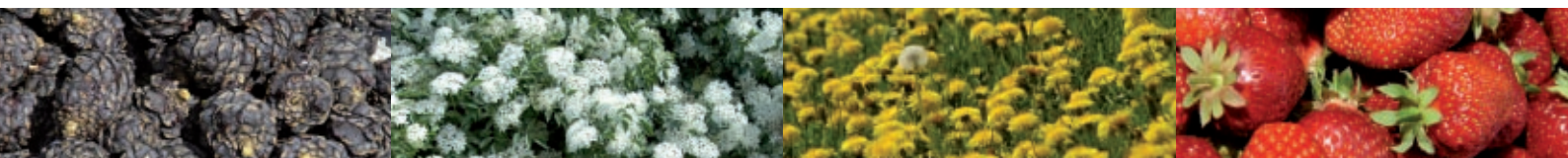
Blütenwein · Spezialgärungen · Beerenwein



Die ZIRBE gehört zur Familie der Kiefern und kommt hauptsächlich am Alpenhauptkamm vor. Ihre Zapfen sind in einem ganz bestimmten Stadium der Reifung besonders weich. Durch eine lange Verweildauer auf der Maische entsteht ein samtiges Getränk mit harziger Note.

Vom LÖWENZAHN werden in einer sehr sorgfältigen Ernte nur die gelben Blütenblätter gepflückt und vergoren. Die dem Löwenzahn eigene Feinherbe bietet einen exzellenten Weincharakter, der durch sanfte Gärung auf der Blütenmaische gewonnen wird.

Der HOLUNDER, wer kennt nicht seinen kräftigen und intensiven Duft? Seine feinen Aromen eignen sich hervorragend für einen Aperitif, er ist ein ausdrucksstarker Bukettwein. Die frisch geernteten Blüten werden nach einer kurzen Extraktion kalt vergoren.





Unsere Weine sind besonders gut geeignet als Aperitif, als Dessertwein, als Digestif zur Verdauung, als harmonischer Begleiter zu ganz bestimmten Speisen und natürlich als Genuss pur.

- Holunderblütenwein als Aperitif
- Gebirgskräuterwein als Digestif
- Löwenzahnblütenwein zu Allgäuer Bergkäse
- Zirbenzapfenwein zu geräuchertem Schinken
- Erdbeerwein zu Wertacher Weißlacke
- Holunderbeerenwein zu Vollmilchschokolade

Eine besondere Art, unsere Weine kennenzulernen, ist eine Weinprobe in unserer rustikal-gemütlichen Probierdecke in den Räumen der Weinkellerei in Wertach.

Neben der Vorstellung aller Weinsorten reichen wir heimische Käsesorten, geräucherten Schinken, feine Edelsalami, Beilagen und Brot mit Wasser zum Neutralisieren des Geschmacks. Eben alles, was zu einer deftigen Allgäuer Brotzeit dazugehört! Natürlich dürfen Sie trinken soviel Sie möchten. Teilnehmerzahl 8-20 Personen, Dauer 2-3 Stunden, Termin nach Absprache.

Allgäuer Gebirgskellerei

Inhaber Carsten Hell · Kontakt: 08366 - 988515
Produktionsstätte: Grüntenseestraße 12 · 87497 Wertach

Besichtigung, Verkostung & Verkauf: Donnerstag 16:30 - 18:30
Keine Anmeldung erforderlich, der Eintritt ist frei.

Erweiterte Öffnungszeiten im Sommer & mehr Informationen:
www.allgaener-gebirgskellerei.de

