



MOSTELLO 2007 ist „Best of Bio Wine 2014“

Unsere Freude ist groß. Wir dürfen uns über eine tolle Auszeichnung freuen. Dieses Mal für die Spezialität unseres Hauses - unseren MOSTELLO.

Unser Dessertwein MOSTELLO Jahrgang 2007 süß wurde beim diesjährigen **Best of Wine Award 2014** zum **"Best of Bio Wine 2014"** ausgezeichnet.

Im Bio Hotel Feistererhof in Ramsau am Dachstein fanden sich Weinkenner und Weinliebhaber aus mehreren Ländern ein, um die zahlreichen Einsendungen von Bio-Winzern aus den verschiedensten Ländern zu verkosten. Die 17-köpfige Jury, darunter auch einige Großhändler und Hotels, freuten sich über die 320 eingereichten Weinen. Nur 42 Weine erreichten das Finale und wurden mit dem Titel "Best of Bio Wine 2014" prämiert. Der Verkostungsleiter, Jürgen Schmücking" freut sich sehr über das Ergebnis.

Die Jury hat unseren MOSTELLO wie folgt beschrieben: *"Der MOSTELLO präsentiert sich intensiv, ausdrucksstark und trotzdem unglaublich harmonisch. Das Ergebnis verzaubert letztlich durch den Duft von Mostbirne, Akazienhonig, Rosinen und Pekannuss."*

MOSTELLO ist eine ungewöhnliche Komposition aus Birnenmost und Birnenbrand (laut Gesetz "Obstdessertwein"), die in der Machart an einen Portwein oder Madeira erinnert, dazu aber mit der Frische und kühlen Note des österreichischen Voralpenlandes verzaubert. Während aufgespritzte Weine weltweit in sehr warmen bis heißen Gebieten in Lagerhäusern reifen, lassen wir unseren MOSTELLO nun raus an die frische Luft. Die Fässer verbringen ein ganzes Jahr im Freien – bei +30 Grad im Sommer ebenso wie bei -20 Grad im Winter. Nach der Reifezeit im Freien lagern die Fässer weitere vier Jahre bei konstanten 19,4 Grad im hauseigenen Mostello-Keller.

Wir laden Sie ein, sich selbst von der Qualität unseres ausgezeichneten MOSTELLOS zu überzeugen. Der MOSTELLO steht natürlich in der MOSTELLERIA zum Verkosten bereit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst,

Doris Hausberger & Josef Farthofer