

16. Jungmostprämierung2022

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer





Purer Genuss von heimischen Streuobstwiesen

Saisonstart für den jungen, fruchtigen "prämierten oö Jungmost 2022". Heuer ist wieder ein besonderer Mostjahrgang, in dem Äpfel und Birnen in vielen Sonnenstunden reifen konnten und dem Jungmost dadurch eine außergewöhnliche fruchtige und aromatische Note verleihen!

Der erste Most des Jahrgangs, zum siebten Mal als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer, spiegelt sich nun im "prämierten oö Jungmost"

wider. Es ist dies traditionell ein Apfel-Birnenmost – auch Mischlingsmost genannt.

Die Jungmoste wurden in der Bundesanstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg, basierend auf der Obstweinverordnung, einer strengen sensorischen Prüfung und Laboranalyse unterzogen.

Sie gibt dem Konsumenten die Sicherheit, ein hochwertiges, kontrolliertes und nach Herkunft gesichertes, regionales Produkt zu genießen.

Zwölf heimische Qualitäts-Mostproduzenten wurden von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich ausgezeichnet.



© BRANDANDFRIENDS

Prämierte JUNG-Mostproduzenten 2022

 Deisinger Tanja & Josef – Deisinger-Hof Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf T 07235/88709 od. 0664/73605999 E deisinger-hof@aon.at www.deisinger-hof.at



 Familie Fischer – Mostkellerei Neukirchendorf 12, 4794 Kopfing T 07763/2778
 E fischer-mostundsaft@gmx.at www.mostkellerei-fischer.at



 Hubmer Horst – Firlingerhof Rexham 27, 4612 Scharten T 0664/3421840 E info@firlingerhof.at www.firlingerhof.at



 Lackner Magdalena & Friedrich Mursberg 27, 4111 Walding T 0664/73579463 E kontakt@lackner-hofkellerei.at www.lackner-hofkellerei.at



 Mistlbacher Ursula & Manuel – Humer z´Reith Limesstraße 34, 4060 Leonding T 0732/674874 od. 0664/5336679 E info@humer-z-reith.at www.humer-z-reith.at



Obstgut St. Isidor St. Isidor 10, 4060 Leonding T 0664/5353376 E frische@hofladen-isidor.at www.hofladen-isidor.at



 Reiter Stefan – Naturhof Reiter Überhülling 3, 4663 Laakirchen T 0699/10139027 E office@naturhof.at www.naturhof.at



 Rohrhuber Gerald – Mostschänke Rohrhuber Mostweg 2, 4073 Wilhering T 07221/64313
 E mostschaenke.rohrhuber@24speed.at www.rohrhuber.at



 Familie Schedlberger – Moststub´n Binderberg Haagen 19, 4421 Aschach/Steyr T 0676/5538281 E j.daniels@kt-net.at www.binderberg.at



 Schober Wolfgang & Hopfner Maria Linzer Straße 17, 4331 Naarn T 0664/5333295 E office@schobermost.at www.schobermost.at



 BioApfelHof Stögermayr Litzlfeld 4, 4902 Wolfsegg T 0650/8388803
 E info@bioapfelhof.at www.bioapfelhof.at



Zehetner Andreas
 Stein 15, 4502 St. Marien
 T 0676/3418454 od. 0680/2172940
 E andreas.zehetner@gmx.net



Weitere Informationen rund um Most finden Sie auf der Homepage: www.unsermost.at und auf Facebook - Most aus Oberösterreich.

Kontakt:

Landwirtschaftskammer OÖ Referat Lebensmittel und Erwerbskombinationen DI Viktoria Minichberger T 050/6902-1447 E viktoria.minichberger@lk-ooe.at



Jungmostproduzenten sind die "Crème de la Crème" unter den Mostproduzenten und erfüllen die hohen Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion.

Kennzeichnung von Qualitätsmost

Wie erkennt der Mostliebhaber Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer?

- Am Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland

Staatliche Prüfung

Die Prüfung der Moste, bestehend aus einer kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury und einer Laboranalyse, wird nach den strengen Qualitätsauflagen, basierend auf der Obstweinverordnung, im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt. Nach Erreichen der strengen Kriterien erhält der Betrieb die staatliche Prüfnummer.





Der "prämierte oö Jungmost"

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer
Fruchtig, frisch und lebendig,
der erste Most des Jahrganges 2022.

Jeder Schluck eine anregende Reise für Herz und Gaumen.

Genießer aufgepasst:

Nur jetzt schmeckt der Jungmost richtig "jung"!

Qualitätsmost aus Oberösterreich

mit staatlicher Prüfnummer







www.unsermost.at