

Höllhuber's Moskellerei-Tradition-Innovation



Uropa Konrad (links) mit Familie 1948

Streuobstbau und Most haben seit Generationen eine große Bedeutung für den Betrieb. Neben der traditionellen Berglandwirtschaft wurde der bäuerlich hergestellte Most schon von Konrad Höllhuber Senior als zweites Standbein regional vertrieben. Im Wandel der Zeit jedoch konnten sie nicht mehr von der Viehwirtschaft und dem kleinen Gastgewerbe, der „Jaus'nstation Wirt im Rutzenbach“ leben. Daher wurde 1970 das Gastgewerbe geschlossen, jedoch die leidenschaftliche Mostproduktion über Generationen fortgesetzt.



Durch ständige Weiterbildung werden Tradition und Knowhow von Generationen mit modernster Kellerwirtschaft kombiniert. Stefan (links) absolvierte 2015 erfolgreich seine Ausbildung zum Obstverarbeitungsmeister und arbeitet zielgerichtet an herausragender Produktqualität während sich Mostsommelier Franz (rechts) vorrangig um den Vertrieb kümmert:



„Mit Begeisterung entwickeln wir originelle und innovative Getränke wie Cider, und verschiedene Perlweine. Unsere herausragende Qualität wurde bereits durch zahlreiche Auszeichnungen gekrönt“, freuen sich die Höllhubers.

Von links nach rechts : Katrin, Stefan, Karin, Greti, Jürgen, Regina und Franz

Unsere Mostproduktion

„Die Mostproduktion ist der Weinproduktion sehr ähnlich. Neben vollreifen Früchten ist die kontrollierte und zügige Vergärung ausschlaggebend für die Mostqualität. Dabei geben wir Acht auf die Besonderheiten der verschiedenen Obstsorten. Unser Most wird nach dem Ausbau im Tank beim Qualitätshöhepunkt in Flaschen abgefüllt“, erklärt Kellermeister Stefan.



Schluck des Monats April „Qualitäts-Apfelmost „Brünnerling“



Auszeichnungen:

Staatlich geprüfter Qualitätsobstwein
Prämierung „Die goldene Birne 2018“: Bundessieger

Geschmack:

halbtrocken
Alkohol: 7% Vol.

Beschreibung und Speiseempfehlung:

Reinsortiger Apfelmost der traditionellen Streuobstsorte „Brünnerling“.
Halbtrocken ausgebaut, feingliedrig, frische, elegante, angenehme Frucht.
Harmonisch, ausgewogen geschmeidiger Trinkfluss.
Durch seine leichte Restsüße passt er perfekt zu jeder Gelegenheit oder als Speisebegleiter zu milden Speisen.

Unsere Produkte sind ab Hof erhältlich und bei einem unserer zahlreichen regionalen Partner (www.hoellhubers.at)