

Essig Sorten

Auszug aus unseren Bio Essigsorten

Grüner Veltliner Bio Weinessig: Weinartiger Geschmack, passt zu beinahe allen Speisen und besticht durch ein zurückhaltendes, harmonisches Aroma. Der Klassiker unter den Essigen.

Grüner Veltliner Bio Balsamico: Sauberer Geruch. Schöne, wilde Essignote. Sehr harmonisch am Gaumen.

Grüner Veltliner Barrique Bio Weinessig: Sehr sauber und fein in Geruch und Geschmack. Reintönig und harmonisch.

Bio Knoblauch Weinessig: Intensive Nase, ausgewogenes Fruchtroma. Harmonisch und lässig. Bestens geeignet für Speisen, wo intensiver Knoblauchgeschmack gewünscht ist.

Topaz Apfel Bio Balsamico: Schöner, dunkler Balsamico mit angenehmer Säure, intensiver Frucht und konzentrierter Süße. Passt zu allen Speisen. Besonders wertiges Essigprodukt.

Bio Weinessig mit Bio Holunderblüten: Lieblicher Duft, blumiger Geschmack, einmaliges Aroma nach Hollerblüten. Hervorragend für Salate und Essiggetränke.

Bio Weinessig mit Bio Marillen: Intensiv-fruchtiger Geschmack nach Frühsommer. Harmoniert mit charakteristischen Ölen. Hervorragend für asiatische Gerichte geeignet.

Frühlingssessig: Bio Weinessig mit frischer Bio Zitronenmelisse. Feiner Würzessig mit zitronigem Aroma. Veredelt Dressings, Marinaden und Chutneys. Passend als Würze für Süßwasser-Fisch und Fleischgerichte.

Bio Paradeiseressig: Köstlicher Essig aus dem Saft frischer Paradeiser. Angenehm belebender Geschmack. Ideal für feine Fleischmarinaden. Besonders wohlschmeckend in fruchtigen Salaten mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch sowie in italienischen Gerichten.

Interesse? Wir senden Ihnen gerne Muster zu und erstellen Ihnen ein Angebot.

Kontakt

Kontakt: Franz Mayer

Adresse: Zaunergasse 3

3133 Traismauer-Gemeinlebarn

Österreich/Austria

Telefon: +43 2276 21217

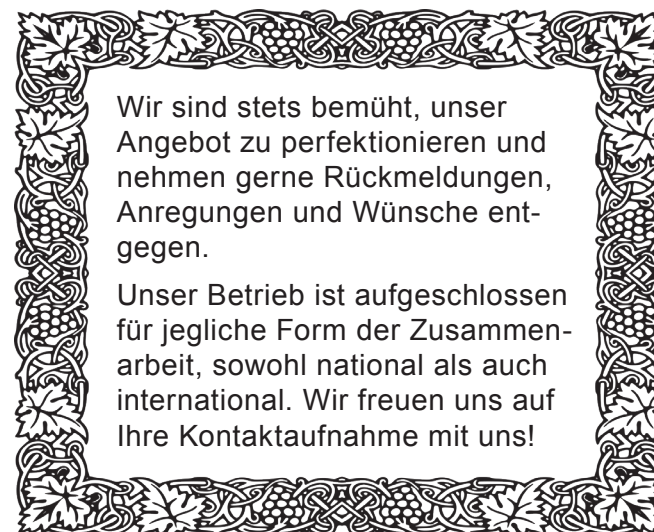
Email: biohof-mayer@aon.at

bioessig-mayer@gmx.at

Web: www.biomayer.at

Wir arbeiten nach den Richtlinien von Demeter.

Wir werden von der Austria Bio Garantie kontrolliert.



BIOHOF FAMILIE MAYER



BIO ESSIG, BIO WEIN BIO LEBENSMITTEL BIO AUS TRADITION



Biohof Familie Mayer

traditionell und biologisch

Unser Familienbetrieb am Standort im niederösterreichischen Gemeinlebarn bei Traismauer existiert bereits seit der Zeit vor Maria Theresia. Der Biohof Familie Mayer gilt seit den 1990er-Jahren als einer der ersten Vorreiter für biologische Landwirtschaft. Der Ort nahe Donau und Traisenfluss bietet ein besonderes Klima für Wein-, Obst- sowie Feldkulturen (Ölkürbis, Getreide, Soja, Leguminosen). Dies wussten bereits Kelten und Römer zu schätzen.

Biologisch nach Demeter

Wir wirtschaften rein biologisch und nach strengen Demeter-Richtlinien. Dies wird regelmäßig von der Austria Bio Garantie-Kontrollstelle geprüft (AT-BIO-302).

Im Gleichklang mit der Natur

Die Bewirtschaftung unserer Felder erfolgt mit möglichst wenigen Eingriffen. Damit wird das natürliche Gleichgewicht in der Natur erhalten. Denn für jeden Schädling und jede Krankheit von Pflanzen gibt es natürliche Gegenspieler. Daher wachsen in unseren Weingärten und Obstanlagen von Frühling bis Herbst blühende Kräuter.



Unser gemütlicher Verkostungskeller.



Veredelung

Unsere Bio Weintrauben werden am Hof zu hochwertigen Weinen und Säften veredelt. Bei Neupflanzungen unserer Kulturen setzen wir ausschließlich auf pilzwiderstandsfähige („PIWI“) Sortenvielfalt. Vom gehaltvollen Trockenwein bis zum exzellenten Natursüßwein reicht die Palette. Außerdem kultivieren wir noch Grüner Veltliner und Zweigelt in 50 Jahre alten Weingärten.

Weine, Äpfel, Marillen, Beeren sowie Gemüse und Kräuter werden in unterschiedlichen Verfahren zu edlen Essigvariationen verarbeitet – alles biologisch, versteht sich!

Regelmäßig Prämierungen

Seit 2005 werden unsere Essige und Weine bei regionalen und internationalen Wettbewerben im Spitzenfeld mit hohen Preisen ausgezeichnet. 2024 erweiterten wir dieses Spitzenfeld mit unserer „Lebenslust“, einem erlesenen Süßwein, sowie einem neuen, fruchtig-leichten Frizzante.



Kürbisernte

Wie wir Essig herstellen

Fructose im Saft der Frucht wird durch alkoholische Gärung zu Wein vergoren. Der Alkohol in diesem Wein wird in Folge mit Hilfe von Essigbakterien („Essigmutter“) über einen bestimmten Zeitraum in Essig umgewandelt. Alkohol wird also zu Essig. Zur Herstellung von Bio Balsamico wird gekochter Trauben- oder Apfelsaft zugesetzt.



Aufgrund hochwertiger Rohstoffen benötigen wir in der Essigproduktion keinerlei künstliche Essenzen, Geschmacksverstärker oder Lebensmittelfarbstoffe. Unsere Essige bestechen durch ein besonders harmonisch-feines Aroma und gut eingebundener Säure. Wir geben ihnen auch ausreichend Zeit, stressfrei heranzureifen.



Apfelblüte

Breites Sortenspektrum

Für alle Apfelessige verwenden wir die Apfelsorte Topaz – sozusagen dem „Edelstein“ unter den Äpfeln. Weitere Essige: Weinessige in verschiedenen Ausbaustufen, Gemüse-, Kräuter- und Blütenessige. Spezielle Essigsorten entwickeln ihre individuelle Geschmacksnote in Barriquefässern. (Siehe Auswahl und Beschreibung einiger Essige rückseitig.)