Wild. Pur. Alkoholfrei. Einzigartig.

WILD Preiselbeere 2015

Nach 8 Jahren Reifezeit werden die ersten Flaschen des Ausnahmejahrgangs freigegeben

"Frisches Laub, frisches Tannenreis, Arvenschösslinge, Bienenwachs. Satte sehr fordernde Säure, Wermut-Kraut und Grüntee. Die Säure mündet in glasklare animierende Bitternoten, keine Süsse biedert sich hier an. Für Sensorikfreaks ist diese perfekte Harmonie zweier Geschmacksrichtungen eine ganz neue Erfahrung, an die man sich langsam herantastet, bevor daraus Begeisterung wird. Ein bisschen Trinkmasochismus spielt dabei auch eine Rolle. Eindrückliche Erfahrung. Komplexer Solitär, nach dem Essen zu geniessen."

Originalzitat der Fachjury Vinum
vinum Highend-Saft Verkostung 2018, 32 Säfte im Test

Die Fachredaktion von Europas führendem Weinkultur Magazin „Vinum" kürte diesen besonderen Wildfrucht Direktsaft zum Sieger ihrer Highend Verkostung. Mit 18 von 18 Punkten wurde damit weltweit erstmals ein Fruchtsaft mit der Höchstpunktzahl ausgezeichnet.

WILD Preiselbeere Jahrgang 2015

Nach einer Reifezeit von 8 Jahren öffnet der Obsthof Retter jetzt die Türen des Pöllauer Schlosskellers und gibt die nächste limitierte Charge von 1000 Flaschen aus dem Ausnahmejahrgang 2015 frei.
Werner Retter ist davon überzeugt, dass der Jahrgang 2015 bei WILD Preiselbeeren erst jetzt und in den nächsten Jahren auf seinen Höhepunkt zusteuert.

18 von 18 Punkten
Ab Hof 133,- €

Die Entstehung

Reife & Respekt

Jährlich schickt der österreichische Bio-Landwirt und Fruchtscout Werner Retter zertifizierte Sammler in Lapplands Wäldern los, um die hochwertigsten Beeren in den besten Lagen zu sammeln. Hier wachsen sie wild an einem von ihnen selbst gewählten Standort, an dem sie sich wohlfühlen und perfekte Reifebedingungen vorfinden.

Wild & Pur

Dafür muss er tief in die Tasche greifen. Bis zu 40 € pro kg zahlt der Wildfruchtspezialist für die aufwändige Sammlung dieser Wildbeeren, die fein säuberlich in kleinen Holzkisten verpackt in seine Bio Manufaktur nach Pöllau geschickt werden.
Zum Vergleich: Die teuersten Traubenpreise für die hochwertigsten Weine liegen bei 10 € pro kg.
Das verdeutlicht, warum dieser Wildfrucht Direktsaft aus den besten Lagen preislich auf Spitzenwein-Niveau liegt.

Exzellenz & Expertise

Nach achtsamer Ernte veredelt Werner Rettter die kleinen roten Kostbarkeiten in einem speziell entwickelten Manufakturverfahren zu perfekten und puren Wildfruchtspezialitäten. Reine Natur nach perfekter Veredelungs-Handwerkskunst.
Der Einsatz lohnt sich, denn das Aroma dieser kleinen Wildfrüchte und -beeren besticht durch eine unglaubliche Komplexität, Dichte und Körper am Gaumen.

Geduld & Erfahrung

Danach dürfen die Kostbarkeiten erstmal ruhen. Im Pöllauer Schlosskeller hinter dicken Mauern reifen sie viele Jahre bis sie ihre perfekte Fruchtsäure / -süße Balance erreicht haben. Erst dann treten sie ihren Weg in die besten Spitzenrestaurants und Haubenlokale an.

Genuss in eigener Liga

International werden die hochwertigen Wildfruchtspezialitäten aus dem Hause Retter von den weltweit besten Sommeliers als alkoholfreie Speisenbegleiter seit Jahren empfohlen. Es sind exquisite Tropfen, die ähnlich wie Spitzenweine herausragende Genussmomente bieten.

Genuss Tipp: 1/16 im Weißweinglas, Trinktemperatur 10 – 12° C

Zuteilung & Echtheitsgarantie

800 Flaschen vom Ausnahmejahrgang 2015 sind für die Vertriebspartner von Retter reserviert:

- Döllerer Weinhaus, Austria
- Veritable Vins & Domaines, Deutschland
- Mövenpick Wein, Schweiz
- Vinoteca sarl, Luxemburg
- Sydhavnens Vinbar, Dänemark
- Winestate Oy, Finnland
- Yeh Shen LTD, Hong Kong
- Q-Mart LTD, Hong Kong

100 Flaschen werden über die vorliegenden Subskriptionslisten zugeteilt und an jahrelange Stammkunden abgegeben. Von den restlichen 100 wird Retter 15 Flaschen im Dezember 2023 für karitative Zwecke versteigern lassen. 85 Flaschen werden für den Onlineshop freigegeben.

Da es sich um besondere Sammlerstücke handelt, wird jede Flasche in eine exklusive Holzkiste verpackt und zusätzlich mit einem Originalsiegel sowie einer Echtheitsgarantie bestätigt und im Retter Kellerbuch vermerkt.