

Die Bio-Affineur-Käseraritäten

wurden bei einem direkten internationalen Vergleich mit den großen Käsenationen wie Frankreich und Italien aufgenommen. Diese Bio-Affineur-Linie besticht durch die qualitativ hochwertige Bio-Rohmilch, der exzellenten Reifung und den raffinierten regionalen Rezepturen.

Zur Auswahl stehen:

- **HONIGTRAUM mit Bio-Metgeläger**, welches 5 Jahre in Akazienfässern lagert. (Anm.: Geläger oder „Druse“ = Hefe, die sich nach der Gärung als Bodensatz im Fass absetzt). Dieser Dessertwein gibt dem Käse eine feine verführerische, süßliche Note, dessen Oberfläche sich durch eine feine Marmorierung auszeichnet.
- **ROTE TRAUBE mit Bio-Zweigelt**: Jung gereifter Weichkäse trifft auf burgenländischen Zweigelt und Traubensaft, verfeinert mit gerebeltem Basilikum an der Oberfläche, was ihm feine Aromen der Würze verleiht.
- **ZWETSCHGERL mit Bio-Zwetschgenbrand von Gölles**: ein erlesener Blauschimmelkäse, der nach 6 Wochen Reifezeit in die Affineur-Küche kommt und einige Tage mit Bio-Zwetschgenbrand und Bio-Zwetschgensaft getränkt wird. Der letzte Pfiff sind die gehackten Dörrzwetschgen.
- **WILDBACHER mit Strohwein vom Weingut Jöbstl**: blauer Edelschimmelkäse in Strohwein getränkt. Diese Rarität wird aus der Wildbacher Traube, einer Schilcher-Traube, gekeltert. Gehaltvolle und süße Aromen lassen höchste Gaumenfreuden erwarten.