

## Über Clostermann Organics und den Neuhollandshof

Wir bringen Land auf den Tisch!

Seit 1867 ist der Neuhollandshof am Niederrhein ein Ort der Inspiration, die Heimat der Familie Clostermann und bester Demeter-Äpfel. Hier tüfteln sie in 5. Generation an neuen Apfelsorten, widmen sich mit viel Leidenschaft dem bio-dynamischen Anbau und entwickeln ihre Hofprodukte unter der Marke Clostermann Organics. Auch die Idee des Appléritif ist hier entstanden! Jeden Tag motiviert sich das Team vor Ort für einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt - und natürlich für den perfekten Geschmack im Glas.

“Es ist immer wieder ein kleines Wunder, wenn unsere duftenden Demeter-Äpfel geerntet werden. Die Natur zeigt uns ihre ganze Kraft und Vielfalt. Diese Philosophie geben wir auch unserem Appléritif mit auf den Weg. In jedem Schluck steckt ein Stück Neuhollandshof – dem Ort, an dem ich groß geworden bin, zwischen Kunst und Blüten, duftenden Rosen und einem Meer aus Äpfeln; einem Ort der Inspiration. Gemeinsam als Familie erhalten wir dieses kostbare Erbe und bringen mit unseren Produkten ein Stück Land auf den Tisch.” Leslie Clostermann

[Zur Geschichte](#)  
[Philosophie und Werte](#)

### Werbetexte Appléritif allgemein

APPLÉRITIF. WAS TRINKST DU, WENN DU NICHT TRINKST? Pur oder auf Eis, fruchtig oder herb: die feine Frucht knackiger Bio-Äpfel, gepaart mit Früchten und der Aromenvielfalt natürlicher Botanicals: that's Appléritif!

Appléritif – prickelnd, frisch, alkoholfrei!

Im Gegensatz zu Frucht-Secco oder konventionellem alkoholfreiem Sekt, hat der Appléritif ein typisches, eigenes Aromenspektrum mit einem vollfruchtigen Geschmack: denn für den Appléritif werden die Äpfel nicht vergoren! Die Grundlage des Appléritif ist stets bester Bio-Direktsaft. Heißt: der sonst im Gärprozess entstehende Alkohol muss nicht entzogen werden – denn er war ja nie drin! Der Saft wird stattdessen behutsam verperlt und in der Flasche mit spannenden Extrakten und Essenzen kombiniert. Ein prickelndes Geschmackserlebnis - ganz ohne Alkohol!

Der Appléritif schmeckt nicht nur solo, direkt aus der Flasche - er ist auch ein perfekter Impulsgeber für alkoholfreie Cocktails und Longdrinks.

*Mehr zu den einzelnen Geschmacksrichtungen: siehe nächste Seite →*

## Zu den Geschmacksrichtungen:

### **Salz-Pomeranze**

Der Appléritif Salz-Pomeranze & Wacholder ist mit seinem breiten Aromenspektrum eine Hommage an besonders elegante Crémants. Spritzige Noten vom Pomeranzenschalen (Bitterorange) treffen hier auf feine Säure und elegante Zitrusfrucht. Eine Prise Salz sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis und verleiht diesem Appléritif seine besondere Perlage.

### **Apfel pur**

Pur, prickelnd, ohne Schnick-Schnack: dieses frische Cuvée aus ausgewählten Demeter-Äpfeln prickelt wie Sekt – mit der eleganten Frucht vollreifer Äpfel.

Pur oder auf Eis, als Cocktail oder zum Einstieg in ein besonderes Menü – dieser Appléritif ist ein neuer Klassiker für die Puristen unter euch! Nicht nur solo ein echter Genuss; auch als Basis für prickelnde Cocktails kann der Appléritif Apfel Pur wie ein alkoholfreier Sekt perfekt in Szene gesetzt werden: kombiniert mit Limette, feiner Säure oder kräutrigen Noten kommt die lebendige Frucht unserer Demeter-Äpfel vom Niederrhein perfekt zur Geltung.

### **Ingwer-Bergamotte**

Elegante Zitrusnoten, ein Hauch von Ingwer und Wermut: hier trifft Frucht auf feine Säure. Ein echter Geschmacksheld!  
Bergamotte trifft Ingwer!

Der Appléritif Apfel, Ingwer & Bergamotte ist eine Hommage an einen kräutrigen Wermut: hier treffen Bio-Äpfel auf fruchtige Zitrusnoten von Bergamotte, eleganten Wermut und die subtile Schärfe der Ingwerwurzel. Prickelnd, frisch, alkoholfrei! So muss ein fein-bitter, fruchtiger Appléritif schmecken. Übrigens: dieser Appléritif wurde beim Cider Word Award'21 mit GOLD prämiert – als bester alkoholfreier Apfelsekt!

### **Apfel & Rose**

Jetzt schon ein Klassiker:

Extrakte aus feinen Rosenblüten und ein Cuvée aus frischen Bio-Äpfeln machen diesen Appléritif so besonders.

Der Apfel liebt die Rose!

Die fein-fruchtige Süße bester Bio-Äpfel im Dialog mit einem Hauch von Rosenblüten macht aus unserem Appléritif Apfel & Rose das perfekte Sommergetränk. Prickelnd im Glas, serviert mit Rosenblüte oder einem Rosmarinzweig lässt er Prosecco & Co. alt aussehen. Natürlich as always: prickelnd, frisch, alkoholfrei!

### **Aronia & Rose**

Feinherbe Aroniabeeren treffen auf zarte Rosenblüte:

tiefrot und feinherb, prickelnd wie Sekt, für die von euch, die's etwas herber mögen.

Dieser alkoholfreie Apfelsekt ist eine Hommage an große Rotwein-Cuvées: Tief-Violett im Glas entfalten sich beim Öffnen duftende Noten von Aronia und ein Hauch von Rose. Am Gaumen präsentiert sich dieser Appléritif feinherb: die zurückhaltenden Tannine der Aroniabeere passen perfekt zum leichten Blütenduft der Rose. Ein ideales Getränk für festliche Anlässe oder zum Einstieg in ein besonderes Menü. Und der beste Beweis: Genuss braucht keinen Alkohol!

### **Äpfelperlwein 9% (Secco)**

Der feinperlige Äpfelsecco ( auch: Äpfelperlwein) von Closterman Organics ist aus besten Äpfeln der eigenen Demeter-Plantage nach Secco-Art gekeltert. Wählen Sie aus den Varianten Äpfel trocken, Äpfel extratrocken und als besondere Note Äpfel & Rose mit natürlichen Rosenauszügen. Welche wird Ihre Lieblingssorte?

Sein fruchtiges Aroma macht den leicht prickelnden Äpfelperlwein nicht nur an besonderen Anlässen zu einem echten Genuss!

### **Geschmacksrichtung: Äpfel & Rose Perlwein (Secco mit Alkohol)**

Dieses Cuvée auf Perlwein-Basis vereinigt das zarte Aroma ausgewählter Äpfel mit der eleganten Geschmacksvielfalt der Rose. Das Ergebnis ist eine gelungene Symbiose, ein finessenreicher Gaumenkitzel, ein edler Drink, der dank seiner zarten Perlage auch Mensch mit empfindlichem Magen schmeckt.

Goldgelbe Äpfel und edler Rosenduft verbinden sich zu einem angenehm prickelnden, leichten und spritzigen Äpfeltischperlwein mit feinherber Süße, der hervorragend zu festlichen Anlässen passt.

Nach Secco-Art gekeltert und zu 100% aus Äpfeln unserer eigenen Plantage in Bio-Qualität produziert. Genießen Sie dieses elegante Getränk vorzugsweise gekühlt bei ca. 3°C.