



ACETUM

Manufaktur

*„Man kann Manufakturenqualität erklären,
schöner ist es aber, sie zu schmecken!“*





ACETUM MANUFAKTUR

Mit stets höchsten Qualitätsansprüchen sowie viel kreativer Begeisterung für das, was wir tun, haben wir im Laufe der Jahre eine kostbare kleine Essigmanufaktur aufgebaut.

Anfangen von Fruchlessigen und Weinessigen über Balsamessige bis hin zu Aperitifessigen finden Sie bei uns alle Sorten. Es gibt kaum Früchte, die wir als kleines Familienunternehmen noch

nicht versucht haben, zu Essig zu vergären. Die Idee, Essige und Balsamicos aus Früchten herzustellen, ist natürlich nicht neu, aber wir haben dabei eine geschmackliche Vollendung erreicht, die aus unseren Produkten einzigartige aromatische und elegante Essigspezialitäten macht. Mit inzwischen jahrzehntelanger Erfahrung werden bei uns in Flein Essige von internationaler Spitzenklasse erzeugt.

FRUCHTESSIGE

Unsere Fruchtestige sind Geschmackelixiere, die man, sehr behutsam pur, am besten jedoch kombiniert mit einem Basisessig – wie Apfelessig, Weißweinessig oder Rotweinessig – genießt.

Wir betrachten diese intensiven Essige als Würzessige. Diese sollten, wie jegliche Würze, maßvoll eingesetzt werden. Oft werden wir gefragt, warum unsere Fruchtestige so ganz anders, so ausdrucksstark und so fruchttypisch sind.

Die Antwort ist ganz einfach: Wir stellen unsere Fruchtestige nicht mit der Frucht, sondern aus der Frucht her, wobei wir nur erlesene, vollreife Früchte verwenden. Dabei wird der reine Fruchtsaft erst zu Fruchtwein vergoren und dieser dann zu Essig fermentiert. Das Geschmackserlebnis unserer Fruchtestige spiegelt den Inhalt wider: Köstlicher Essig mit enormer Dichte und ausgeprägten Fruchtaromen.



Eine Auswahl aus unserem Sortiment



Eine Auswahl aus unserem Sortiment

BALSAMESSIGE

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Balsamico in grandioser Manier und Qualität herzustellen.

Aus einer Vielzahl regionaler Früchte stellen wir heimische Frucht-Balsamicos wie Apfelbalsamico oder Birnenbalsamico, Quitzenbalsamico oder Himbeerbalsamico her. Aber auch faszinierende exotische Früchte wie Agave und Mango, Granatapfel und Ahorn finden bei uns Verwendung.

Deren Fruchtsäfte werden vorsichtig im Kupferkessel eingekocht, um die nötige Süße, Viskosität und Cremigkeit zu erhalten, welche einen erstklassigen Balsamessig charakterisieren. Sie werden mit unseren Balsamessigen ein völlig einzigartiges Geschmackserlebnis erfahren. Wer einmal die Qualität unserer Essige geschmeckt hat, wird bald bemerken, dass sich die ganze Familie über leckere Salate freut.

BASISESSIGE

Jede Essigkomposition benötigt einen Basisessig, der je nach Kreativität des Küchenmeisters aus Weißweinessig, Rotweinessig oder einem Apfelessig bestehen kann.

Sparen Sie nicht an Basisessig. Es wäre schade, wenn Sie so das Ziel eines guten Dressings verfehlen. Verwenden Sie einen hochwertigen Basisessig und verfeinern Sie diesen mit einem erstklassigen Fruchtessig oder ausgezeichneten Balsamessig. Hier ist Ideenreichtum gefragt – mehrere geschickt kombinierte Essige können eine wahre Geschmacksexplosion auslösen.





KONTAKT

Acetum Manufaktur Martin Albrecht
Erlachstraße 92
74223 Flein
Telefon 07131/25 16 60
Fax 07131/25 16 30

info@acetum-manufaktur.de
www.acetum-manufaktur.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
von 9–12 Uhr und von 14–17 Uhr

Samstag
von 10–13 Uhr

Bitte vergewissern Sie sich über unsere Internetseite, da die Öffnungszeiten möglicherweise abweichen können. Und damit der Minutenzeiger nicht zum Schrittmacher des Tages wird, sind wir nach Voranmeldung gerne auch außerhalb der oben genannten Öffnungszeiten für Sie da.



MARTIN ALBRECHT
WEINGUT



EDITORIAL

*Haben wir Menschen nicht alle etwas, das uns bewegt und antreibt?
Wofür wir leben, für das wir alles geben und das uns zu dem macht, was wir sind?
Eine Leidenschaft und gleichzeitig eine Berufung. Mit dieser Broschüre möchten
wir Ihnen die Essenz dieser Leitmotive unserer Arbeit vermitteln: Respekt vor der
Natur und Bewahrung ehrlicher, traditioneller Handwerkskunst, gepaart mit
klarer Modernität. Werte, die für uns zeitlose Gültigkeit besitzen und die unserem
Weingut seine Einzigartigkeit und sein besonderes Flair verleihen. Wir laden Sie
herzlich ein, dieses Lebensgefühl mit uns zu teilen.*

Ihre Familie Albrecht





UNSERE FAMILIE

Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns ganz besonders wichtig und wird sorgfältig gepflegt von:

Martin Albrecht, Winzer mit Leib und Seele. Als ausgebildeter Weinbautechniker hat er seine Lehrjahre mit Arbeitsaufenthalten in diversen Weinanbaugebieten wie Südafrika und Australien, Kalifornien und Neuseeland sowie Frankreich und Italien angereichert. Er ist für die Produktion in allen Bereichen zuständig, und er genießt

es besonders, mit seinen Kunden auf Tuchfühlung zu gehen, um ihnen persönlich seine Weine vorzustellen. *Ingrid Albrecht* führt mit Charme und Stil den geschäftlichen sowie den gesellschaftlichen Teil des Betriebs. Sie hat mit viel Begeisterung, Ausdauer und sicherem Geschmack das ambitionierte Neubauprojekt begleitet und ist die perfekte Gastgeberin des Weinguts. *Louise Albrecht*, die ihre Zeit am liebsten im Pferdestall verbringt, und das Küken Manon vervollständigen die Familie.



UNSER WEINGUT

Weinbau und Weinausbau lassen sich in unserer Familie über 400 Jahren zurückverfolgen. Ursprünglichkeit, Qualität und traditionelle Handwerkskunst spielen daher bis heute eine zentrale und maßgebliche Rolle.

Unser traditionsreicher kleiner Familienbetrieb ist idyllisch umgeben von Weinbergen, Wald und Obstwiesen. Unser Weingut liegt im Leberbrunnental am Fleiner See. Der neue Standort ist ein langgehegtes Herzensprojekt, welches schließlich Realität geworden ist. Wir können Ihnen nun

sowohl einen Einblick in den Weinausbau als auch einen grandiosen Ausblick in die Weinkulturlandschaft Württemberg versprechen. Hier haben wir uns ideale Bedingungen geschaffen, um unsere vollreifen Trauben optimal verarbeiten zu können. In unserer gläsernen Produktion können Sie sich jederzeit selbst einen Eindruck von unseren Qualitätsstandards verschaffen. Mehrmals im Jahr veranstalten wir im stilvollen Rahmen unserer neuen Vinothek exklusive Weinproben. Dabei verkosten Sie die neuen Jahrgänge, und Sie können auch die länger gereiften Weine probieren.





UNSERE WEINE

Die ökologische Bewirtschaftung ist uns ein großes Anliegen. Das Herzstück unseres Weinbaus ist die Handarbeit und Pflege im Weinberg, der Rebschnitt im Winter und das Rutenbiegen im Frühjahr sowie die Laubarbeiten im Mai und schließlich die Lese im Herbst.

Diese wird zu 100 Prozent von Hand durchgeführt und so lange hinausgezögert, wie es die Natur erlaubt. Begrenzte Erträge – alte Weinberge bringen eine natürliche Ertragsbegrenzung mit sich – von biologisch ausgeglichenen Weinbergen, die saftige, ausgewogene Trauben hervorbringen, sind die Grundlage für minimalste Verarbeitungs-

prozesse im Keller. Unter dem obersten Gebot von Qualität und Reinheit vinifizieren wir völlig durchgorene, feinrassige Weine, klar konturiert, mit einer geschliffenen Eleganz und Klarheit, die man auf der Zunge spüren kann. Solche Weine herzustellen erfordert extrem viel Wissen, Sorgfalt und Zeit. Bei uns finden Sie sowohl leichte und mineralische als auch komplexe und gehaltvolle Weine. Wir produzieren lebendige, authentische und eigenständige Weine für Menschen, die Freude am Genuss haben und bei denen der Wohlfühlfaktor eine entscheidende Rolle spielt. Wir schenken Ihnen reinen Wein ein.

UNSERE DESTILLATE

Die Destillation ist eine traditionelle Handwerkskunst, die auf dem Zusammenspiel mehrerer wichtiger Faktoren beruht.

Die Qualität des Endproduktes hängt von der Frische des Rohmaterials und dessen umgehender Verarbeitung sowie von der sensorischen Empfindlichkeit des Brenners ab. Des Weiteren bedarf es höchsten handwerklichen Könnens, altüberlieferten Wissens und Ehrlichkeit im Umgang mit den Rohstoffen. Die klassische Destillation bedeutet für uns hohe Kunstfertigkeit. Nur heimische vollreife Früchte werden bei uns zu klaren Wässern verarbeitet. Bei einem klaren Destillat

werden die Früchte vergoren und anschließend gebrannt. Aus dem Fruchtwein entsteht durch Verdampfung und nachfolgender Kondensation ein Alkoholkonzentrat. Ein gutes Destillat ist frei von fuseligen und scharfen Geschmackskomponenten, es rinnt wie Quellwasser den Gaumen hinab. Der Charakter der jeweiligen Frucht wird von uns sorgfältig zur Entfaltung gebracht, zum Beispiel der zarte Duft der Echten Mispel, die enorme Wucht der Waldkirsche oder das feinblumige intensive Aroma der Wilden Mirabelle. Bei uns kommt nur die reine Frucht in die Flasche. Alle unsere Destillate sind daher ausnahmslos exklusive Unikate.



Eine kleine Auswahl unserer Destillate



PERLEN AUS DER REGION

Unsere Winzersekte werden ganz klassisch in der Flasche vergoren. Die Sektgrundweine aus unseren eigenen Weinbergen verleihen unserem Winzersekt seine charakteristische Note.

Nach langem Hefelager von mindestens neun Monaten bis hin zu zwei Jahren erlangt der Schaumwein seine Finesse und Komplexität. Am Ende dieser Reifezeit werden die Flaschen kopfüber ins Rüttelpult gesteckt. Dort werden sie vier Wochen lang täglich gedreht und immer steiler aufgerichtet. Dabei setzt sich die Hefe im Flaschenhals ab. Nach dem Einfrieren werden sie degorgiert. Anschließend werden die Flaschen mit einem Korken verschlossen, mit einem Drahtbügel versehen und etikettiert.

Nur einen Steinwurf entfernt von unserem Weingut liegt unser Weißburgunder Weinberg. Einen Teil der Weißburgunder Trauben versekten wir zu einem Blanc de Blancs Extra Brut. Sein vielschichtiges Bouquet erinnert an Aprikosen, Brioche und zarte Anklänge von Akazienhonig. Ein feinperliges Mousseux bezaubert die Sinne am Gaumen. Unweit des Fleiner Sees wachsen unsere Syrah Trauben. Der Syrah Rosé Extra Brut verströmt einen fruchtigen Hauch von roten Beeren und perlt lachsrosa im Glas. Seine dezente Fruchtausprägung verschmilzt mit floralen Noten zu einem feingliedrigen Nachhall. Gönnen Sie sich nach Lust und Laune einen besonderen Moment mit unserem Winzersekt.



KONTAKT

Weingut Martin Albrecht
Erlachstraße 92
74223 Flein
Telefon 07131/25 16 62
Fax 07131/25 16 30

info@martin-albrecht-weingut.de
www.martin-albrecht-weingut.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
von 9–12 Uhr und von 14–17 Uhr

Samstag
von 10–13 Uhr

Bitte vergewissern Sie sich über unsere Internetseite, da die Öffnungszeiten möglicherweise abweichen können. Und damit der Minutenzeiger nicht zum Schrittmacher des Tages wird, sind wir nach Voranmeldung gerne auch außerhalb der oben genannten Öffnungszeiten für Sie da.

