

Like its origins

apros®

So entsteht apros Black Forest Vermouth

Bei apros machen wir etwas sehr Einfaches: Wir veredeln Weine und machen damit ein gutes Produkt noch interessanter. So einfach könnte es sein, aber wir haben – ganz nach Schwarzwälder Manier – noch etwas mehr daran getüfelt.



Kaiserstuhl

Der Kaiserstuhl ist eine der schönsten und wärmsten Weinbauregionen Deutschlands. Hier wachsen unsere Pinot Gris- und Pinot Noir-Trauben.



1



Weine

Am Weingut Freiherr von Gleichenstein im Kaiserstuhl entstehen die Grundweine.

Weißwein

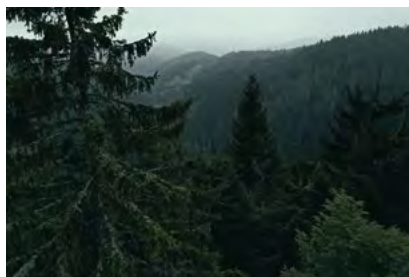
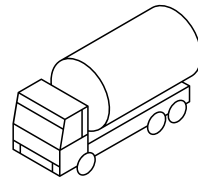
Pinot Gris (Grauburgunder)

Rosé

Cuvée aus Pinot Gris (60%) und Pinot Noir (40%)

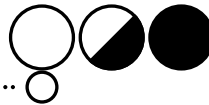
Rotwein

Pinot Noir (Blauer Spätburgunder)



Gutach

Nach der Vinifikation werden die Grundweine ins nahegelegene Gutach gebracht – im Herzen des Schwarzwalds gelegen. In der Elztal Brennerei, mit jahrhundertealter Tradition und großer Erfahrung in Mazerationsprozessen, entsteht unser Black Forest Vermouth.



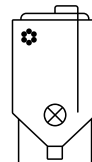
40 km



2

Mazeration

Je nach Sorte wird ein Mazerat angesetzt, bestehend aus Weindestillat und den jeweiligen Botanicals.



Weindestillat

Ein Teil des weißen Grundweines wird zu einem klaren Weindestillat gebrannt.

Main Botanicals



White

Bergamotte
Zitronenschale
Kamille
Bärwurz

Rosé

Rosmarin
Rosa Pfeffer
Orangenschale
Angelikawurz

Red

Kardamom
Zimt
Lavendel
Bergamotte



3

Vermählung

Das jeweilige Mazerat wird mit dem passenden Grundwein vermählt. Die drei apros Black Forest Vermouth sind nun zur Abfüllung bereit.



Unlimited for tasty drinks

Wir genießen unseren apros Black Forest Vermouth pur, auf Eis, als Longdrink oder in Cocktail-Klassikern.

