

Presseinformation

18. April 2003

„Die Mostgalerie“ im Stift Ardagger hat wieder ihre Pforten geöffnet **Schwerpunkt im Jahr 2003: Most und Käse**

Der Verkostungs- und Erlebniskeller der Mostgalerie im Stift Ardagger an der Moststraße hat seit Palmsonntag wieder von Dienstag bis Sonntag zwischen 13 und 18 Uhr geöffnet. Seit nunmehr zehn Jahren unterstützt der Verein „Die Mostgalerie“ die Vermarktung von Most.

Die Experten der Mostgalerie beurteilen Farbe, Geruch und Geschmack des Mostes und wählen die hochwertigen Produkte für die Besucher der Mostgalerie aus. Im Verkostungskeller warten die besten Köstlichkeiten der neuen Saison nun darauf, von Kennern und Genießern entdeckt zu werden. Hier können über 20 prämierte Moste, weitere 20 Edelbrände und Liköre sowie Dörrobst oder Honig im einmaligen Ambiente des Tavernenkellers verkostet und gekauft werden.

Die neuen Spitzenprodukte sind besonders leichtfüßig, feinfruchtig und feingliedrig, wie es in der Fachsprache heißt. Verschiedenste Sorten Most, köstliche Fruchtsäfte, Essig, Marmelade, Birnensekt und vieles andere mehr kann getestet werden. Den Gästen wird auch der Erfolgsweg des Mostes innerhalb der letzten zehn Jahren vor Augen geführt. Außerdem gibt es eine große Käseauswahl, bei der man die Harmonie zwischen verschiedenen Sorten Käse und Most testen kann. Die Mostgalerie folgt damit dem bereits in den Vorjahren eingeschlagenen Schwerpunkt „Most und Käse“.

Ab sofort ist auch der „Gödn-Most“ wieder erhältlich. Dieser junge, noch etwas süße und lebhaft spritzige Most wurde aus hochwertigen und erlesenen Früchten erzeugt. Der „Gödn-Most“, auch „Primus“ genannt, ist der erste und beste Birnenmost des heurigen Jahres – mit 5 Prozent Alkohol und 7,5 Promille Säure.

Information: Die Mostgalerie, Telefon 07479/64 00, www.mostgalerie.at.