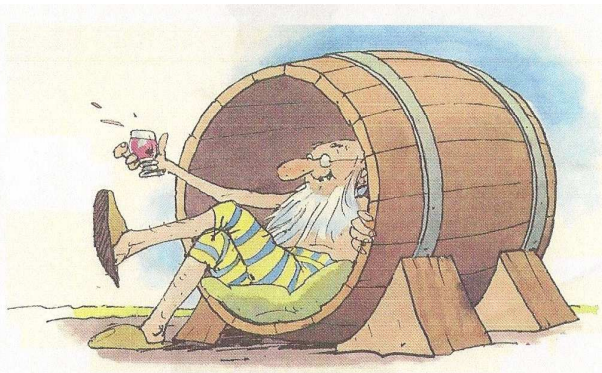


Was zeichnet einen Most aus?

- Aussehen:** klar bis ganz hell
- Geruch:** reiner, duftig milder Obstgeruch von erkennbarer Art.
Kein stechender Säuregeruch
- Geschmack:** frisch durch ausreichende Säure, spritzig von der Kohlensäure her, harmonisch im Verhältnis von Alkohol, Säure und Extrakt.
Weinähnlich süffig.
- Beschaffenheit:** Säure 6 bis 7 g/l
Alkohol 5 bis 6 Vol.-%

Deshalb wollen wir unsere klassischen Mostsorten, das heißt, nicht nachgesüßt oder auf sonst eine Art verändert, prämiieren.



Übrigens:

Wussten Sie, dass es mehr alte Mosttrinker als alte Ärzte gibt!

Anfahrt

Von Herrenberg oder der BAB Anschlußstelle Herrenberg auf der B28 in Richtung Tübingen fahren.

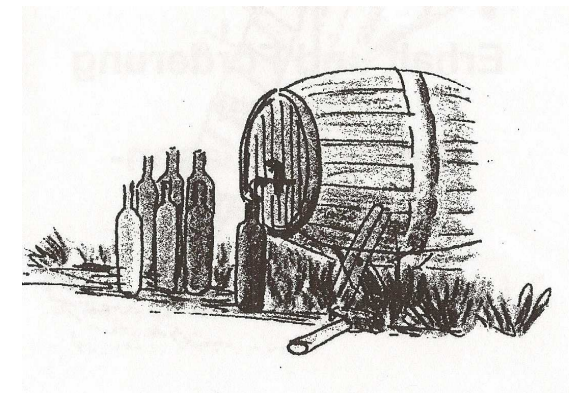
Nach der Autobahnmeisterei an der Abzweigung Gültstein, Mönchberg, Kayh links abbiegen und sofort nach ca. 20m wieder links in Richtung Gültstein/Untermönchberg fahren.

Nach ca. 50m rechts nach Mönchberg einbiegen, dann befinden Sie sich automatisch in der Weingartenstraße

Die Veranstaltung findet im Vereinsheim des OGV Mönchberg in der Weingartenstraße 38 statt.



**Kreis Most-Prämierung
am
10. Juni 2009
in
Mönchberg**



**Im Rahmen
unserer
28. Sternwanderung
wollen wir uns mit
unserem schwäbischen
Nationalgetränk
um die Gunst
der Besten messen**

**Der Hintergrund
liegt auf der Hand.**

Erhalt und Förderung unserer Streuobstwiesen-
Landschaft



Ort:
Herrenberg-Mönchberg
Vereinsheim
Obst- und Gartenbauverein
Weingartenstraße 38
(siehe Rückseite)

Beginn:
19.00 Uhr

Ablauf:
Bewertung durch eine Jury
und alle beteiligten
Mostprobenlieferanten

Bedingungen:
Mitmachen können Personen
aus dem Landkreis Böblingen

Max. eine Probe pro Haushalt
kann in Form von 3 grünen 1Ltr.
Weinflaschen **ohne Etikett**
bereitgestellt werden.

**Mostbesitzer/Mitmacher
sollte anwesend sein**

**Most – Anlieferung
10. Juni 2009
17.30 – 18.45 Uhr**

**Anmeldungen müssen
bis 1. Juni 2009
bei
Klaus Maisch
Tel. 07032 / 74486
oder bei
Roland Haupt
Tel. 07032 / 74109
vorgenommen werden**

