

Was zeichnet einen Most aus?

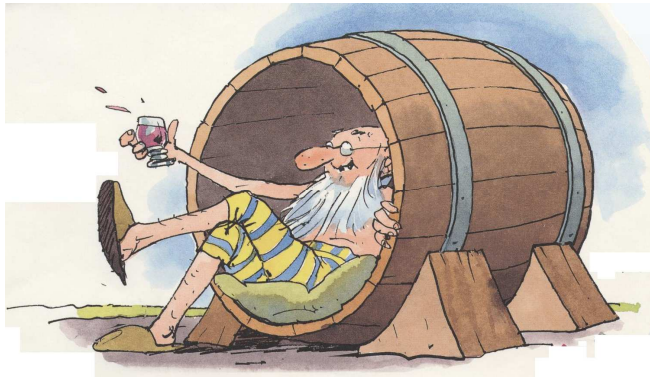
Aussehen: klar bis ganz hell

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.**

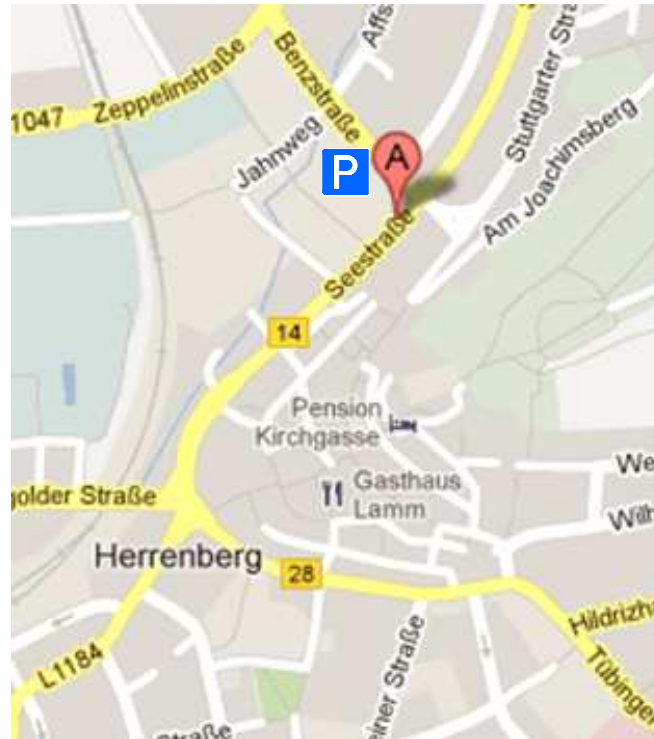


Übrigens:

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

Anfahrt

**über die Benzstrasse
Parkplatz Stadthalle/Alte Turnhalle**



Alte Turnhalle



**Kreis
Most-
Prämierung
am
19. Juni 2013
in
Herrenberg**



Im Rahmen unserer
32. Sternwanderung
 am 23.06.2013 in Herrenberg,
 sollen die besten Moste des
 Landkreises vorgestellt werden.
 Darum wollen wir uns mit
 unserem schwäbischen
Nationalgetränk
 der Bewertung stellen.
 Der Hintergrund liegt auf der
Hand:



Anmeldungen bis 9. Juni 2013

bei
 Werner Stoll, Tel. 07032 / 953075,
 oder
 Viktor Märklin, Tel. 07032 / 24175

Bedingungen:

Mitmachen können alle Personen aus
 dem LK Böblingen sowie alle die
 Mitglied in einem OGV im
 Kreisverband BB sind.
 Max. eine Probe pro Haushalt kann
 in Form von 3 grünen 1 Liter
Schraubverschluss-Weinflaschen
ohne Etikett bereitgestellt werden.

Ort der Prämierung:

Herrenberg, Alte Turnhalle
 (Anfahrt siehe Rückseite)

Most - Anlieferung

19. Juni 2013

bis spätestens 18.45 Uhr

Beginn der Prämierung:

19.00 Uhr, Vesper wird angeboten
 Der Mostbesitzer sollte bei der
 Prämierung anwesend sein

Ablauf:

Bewertung durch eine Jury und alle
 beteiligten Mostprobenlieferanten
 bzw. Gäste



Veranstalter: Kreisverband Böblingen
 der Obst- und Gartenbauvereine e.V. und
 die Fachberatungsstelle für Obst- und
 Gartenbau am Landratsamt Böblingen.
Ausführung: OGV Herrenberg



die Vielfalt macht's

LANDKREIS BÖBLINGEN

