

Amorella Kirsch-Manufaktur

Mit dem Namen AMORELLA KIRSCH hat schon der Großvater Dr. Hans Mossel seine Liebe „Amore“ zu den Schattenmorellen zum Ausdruck gebracht. Auch Fritz und Katja Mossel, die mittlerweile 6. Generation, leben diese Kirschphilosophie und sind immer wieder auf der Suche nach neuen Kreationen.

Neben unserem bewährten Klassiker, dem fruchtig-feinen **Amorella Kirsch-Dessertwein** gehören zur Amorella Kirsch-Familie

- **Kirschwein trocken**
- **Kirsch-Sekt halbtrocken & brut**
- **Kirsch-Likör**
- **Kirsch-Brand**
- **Kirsch-Säfte**
- **Kirsch-Essige**
- **Essigkirschen & Essiggelee**
- **Kirsch-Konfitüren & Gelee**
- **getrocknete Kirschen**
- **Frischkirschen, Kirsch-Pralinen, Kirsch-Stollen (saisonal)**
- **und vieles mehr ...**

Unsere Amorella Kirsch-Manufaktur verzaubert Sie auch zukünftig mit neuen Kreationen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Familie Mossel



Sie möchten mehr über unsere Amorella Kirsch-Spezialitäten, Märkte, Anbau, Familie etc. erfahren, dann besuchen Sie unsere Homepage

www.chausseehaus.de

Sie möchten unsere Amorella Kirsch-Spezialitäten kosten. Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Kirsch-Laden. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Kirschspezialitäten verzaubern.

Wir haben **täglich** nach telefonischer Vereinbarung **und jeden Freitag von 13.00 bis 18.00 Uhr** für Sie geöffnet.



Stadtkarte Mainz mit Genehmigung des Vermessungsamtes, Nr. 32/06

Aus Köln, Bingen / Frankfurt (A60):

Abfahrt Nr. 20 MZ-Lerchenberg Richtung Marienborn

Aus Alzey/Worms (A63):

Abfahrt Nr. 3 Klein-Winternheim Richtung Marienborn

Fritz Mossel

Chausseehaus 1, 55127 Mainz-Marienborn

Tel +49 (0) 6131 52 690 Fax +49 (0) 6131 627 99 23

info@chausseehaus.de

www.chausseehaus.de



AMORELLA
KIRSCH-
MANUFAKTUR

Das Zuhause feiner
Kirsch-Spezialitäten





Nach wie vor pflücken wir von Hand. Das ist aufwändig, aber es lohnt sich: Nur so erreichen wir wirklich höchste Qualität für die weitere Verarbeitung. Für Amorella Kirsch verwenden wir ausschließlich gesunde, vollreife Schattenmorellen. Sie kommen so in den Genuss des außergewöhnlichen Amorella Kirsch Aromas, das unseren Kirschspezialitäten die besondere Note verleiht.

Unsere Marke steht für erstklassige Qualität von Kirschprodukten aus integriertem Anbau in Rheinland-Pfalz. Bereits mehrfach wurden wir von der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft (DLG) für herausragende Qualität und Genuss ausgezeichnet.

Gönnen auch Sie sich etwas Besonders und genießen Sie die herrlichen Kirscharomen unserer Amorella Kirsch-Spezialitäten.



Kirsch-Weine



- trocken
- lieblich
- volles Kirschbukett

Kirsch-Sekte



- traditionelle Flaschengärung
- handgerüttelt
- feinperliges Mousseux

Kirsch-Säfte



- Direktsaft
- 100 % Fruchtgehalt
- herrlich frisch

Kirsch-Essige



- rubinrot leuchtend
- intensive Kirscharomen
- mild oder säurebetont

Kirsch-Likör & Brand



- feine Kirschnote
- zarter Mandelton
- fruchtig-elegant

Kirsch-Raritäten



- raffinierter Fruchtgenuss
- saisonale süße Verführung
- fruchtiger Snack