

WEGBESCHREIBUNG

Köln, Bingen / Frankfurt (A60):

Abfahrt Nr. 20 MZ-Lerchenberg
Richtung Marienborn

Alzey/Worms (A63):

Abfahrt Nr. 3 Klein-Winternheim
Richtung Marienborn

Alternativ-Adresse:

„Am Haidenkeller 46“.

Danach ist nur noch die A 63
Brücke zu passieren um im Hof
zu parken.



Stadtkarte Mainz, Genehmigung Nr.13/18



Seit 1948

AMORELLA KIRSCH

Manufaktur

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

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.

FRITZ MOSSEL

Chausseehaus 1 // 55127 Mainz-Marienborn
T 0 61 31 - 5 26 90 // info@amorella-kirsch.de



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

KIRSCH-WEINE
KIRSCH-SCHAUMWEINE
KIRSCH-LIKÖR
KIRSCH-BRAND
KIRSCH-DIREKTSÄFTE
KIRSCH-ESSIGE
KIRSCH-KONFITÜREN & GELEE
GETROCKNETE KIRSCHEN
FRISCHKIRSCHEN, KIRSCH-PRALINEN
und vieles mehr ...

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





AUS LIEBE ZUR SCHATTENMORELLE

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.

Nach wie vor pflücken wir auch 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.



EIN LEBEN FÜR DIE KIRSCH

Bestimmte seit 1822 der allgemeine Acker- und Obstbau den Arbeitsalltag der Familie, gab Dr. Hans Mossel dem Betrieb eine entscheidende Wende. Er konzentrierte sich auf die Amorella-Kirsche und schuf daraus 1948 einen fruchtig-frischen, aromatischen Kirschedessertwein.

Die Geburtsstunde der heutigen Amorella Kirsch-Manufaktur.

Die stetige Erweiterung auf über 25 Kirsch-Spezialitäten zeichnet die deutschlandweite Einmaligkeit der Amorella Kirsch-Manufaktur im Mainzer Stadtteil Marienborn aus. Dahinter steht die Geschichte einer Familie und ihrer Liebe zu den Kirschen. Seit bald vier Generationen hat sich Familie Mossel der Kirsche verschrieben. Mittlerweile werden 8 verschiedene Sauerkirsch-Sorten angebaut und darüber hinaus ist ein historischer Kirschgarten angelegt worden.

Das Ziel der Manufaktur ist es alte Sorten zu bewahren und die Geschmacksvielfalt zu zeigen, ganz im Sinne von Slow Food, deren Unterstützer die Amorella Kirsch-Manufaktur ist.

