

...der weiß, wie man ansetzt!

Inhalt

01 Da Oagna – Liköre mit Charakter 1

02 Wir suchen deinen Baum! 2

03 Wir pflanzen deinen Baum! 3

04 Vom Rohstoff zum Likör 4

05 Unsere Liköre 5

- Fruchtige Klassiker 6-14
- Alte & besondere Fruchtsorten 15-20
- Aus Wald & Natur 21-26
- Botanicals & Spezialitäten 27-29

06 Genussempfehlungen 30-31

07 Was Da Oagna ausmacht 32

Da Oagna
Liköre mit Charakter

Bei Da Oagna stehen besondere Rohstoffe, ehrliches Handwerk und vor allem eines im Mittelpunkt:

„Im Vordergrund steht bei uns der Geschmack und nicht der Brand!“

Unsere Liköre entstehen auf natürliche Weise aus sorgfältig ausgewählten Früchten, Botanicals und außergewöhnlichen Rohstoffen. Auf künstliche Aromen verzichten wir bewusst – denn für uns soll ein Likör den Charakter seines Rohstoffes widerspiegeln und geschmacklich überzeugen.

Wo immer möglich, setzen wir auf regionale Zutaten. Viele Früchte, Wipferl und Zapfen werden selbst geerntet oder über unsere Aktion „Wir suchen deinen Baum!“ gefunden. Damit möchten wir vorhandene Lebensmittel sinnvoll nutzen, Verschwendung vermeiden und daraus hochwertige regionale Produkte entstehen lassen.

Die sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe, der Ansatz und ausreichend Zeit bestimmen schließlich Farbe, Duft und Geschmack. So entsteht ein vielseitiges Sortiment – von klassischen Fruchtlikören über alte und besondere Fruchtsorten bis hin zu außergewöhnlichen Spezialitäten aus Wald und Natur.

100 % Geschmack aus der Natur.

2

Wir suchen deinen Baum!

Aus ungenutzten Früchten werden regionale Spezialitäten

Viele Obstbäume tragen Jahr für Jahr mehr Früchte, als ihre Besitzer selbst ernten oder verarbeiten können. Genau hier setzt unsere Aktion „Wir suchen deinen Baum!“ an.

Hast du Früchte im Garten, die du nicht ernten oder verwerten kannst? Wir holen sie gerne ab!

Statt wertvolle Früchte ungenutzt am Baum hängen oder zu Boden fallen zu lassen, möchten wir ihnen eine sinnvolle Verwendung geben. Die gesammelten Rohstoffe werden sorgfältig verarbeitet und finden ihren Weg in unsere Liköre.

Gleichzeitig entdecken wir dadurch immer wieder besondere, seltene oder fast vergessene Sorten, die im klassischen Handel kaum oder gar nicht erhältlich sind und unseren Likören ihren individuellen Charakter verleihen.

So verbinden wir Regionalität, Nachhaltigkeit und Genuss – und machen aus dem, was sonst vielleicht ungenutzt bleiben würde, etwas Besonderes.

Dein Baum. Deine Früchte. Ein Stück Region im Likör.

Wir pflanzen deinen Baum!

Heute pflanzen. Morgen gemeinsam ernten.

Mit unserer Aktion „Wir pflanzen deinen Baum!“ gehen wir einen Schritt weiter: Wir möchten regionale Rohstoffe nicht nur nutzen, sondern gemeinsam mit Gartenbesitzern auch für die Zukunft sichern.

In Abstimmung mit den Gartenbesitzern wählen wir eine passende Baum- und Fruchtsorte aus, die sowohl zum Standort als auch zu unserer Likörherstellung passt. Die Kosten für den Baum übernimmt Da Oagna e.U.

Der Baum wird im Garten gepflanzt, wächst dort heran und wird Teil des Gartens. Natürlich können die Gartenbesitzer die Früchte ihres Baumes selbst genießen. Gemeinsam vereinbaren wir, dass ein Teil der späteren Ernte für die Herstellung unserer Liköre zur Verfügung steht.

Damit entstehen langfristige Partnerschaften zwischen Gartenbesitzern, Region und Da Oagna. Gleichzeitig können gezielt jene Früchte und besonderen Sorten gepflanzt werden, die wir für unsere Liköre benötigen – darunter auch Sorten, die heute nur noch selten zu finden sind.

So möchten wir Schritt für Schritt eine nachhaltige Grundlage für unsere zukünftigen Rohstoffe schaffen und gleichzeitig die regionale Sortenvielfalt erhalten und erweitern.

Dein Garten. Unser Baum.
Eine gemeinsame Ernte.

Vom Rohstoff zum Likör

Ein guter Likör beginnt lange vor dem Abfüllen. Entscheidend sind die Auswahl der Rohstoffe, sorgfältige Verarbeitung und vor allem eines: Zeit. Jeder Rohstoff bringt seinen eigenen Charakter mit und wird entsprechend verarbeitet.

1. **Rohstoff auswählen**

Wir verwenden sorgfältig ausgewählte Früchte, Botanicals, Wipferl, Zapfen und andere besondere Rohstoffe. Wo immer möglich, stammen sie aus der Region und werden selbst geerntet oder über unsere Aktion „Wir suchen deinen Baum!“ bezogen.

2. **Ernten & vorbereiten**

Die Rohstoffe werden zum passenden Zeitpunkt geerntet, sorgfältig kontrolliert und für die weitere Verarbeitung vorbereitet. Je nach Produkt werden sie gereinigt, geschnitten, entkernt oder anderweitig verarbeitet.

3. **Ansetzen**

Anschließend werden die vorbereiteten Rohstoffe mit Alkohol angesetzt. Bei ausgewählten Sorten ergänzen Botanicals, Gewürze oder Zitruszesten das natürliche Aroma.

4. **Reifen lassen**

Nun braucht der Likör vor allem eines: Geduld. Während der Reifezeit gehen Farbe, Duft und Geschmack der Rohstoffe in den Ansatz über und entwickeln sich zu einem harmonischen Gesamtbild.

5. **Filtern & Lagern**

Nach der Reifezeit wird der Ansatz gefiltert und anschließend zwischengelagert. Dort bekommt er nochmals Zeit und bleibt so lange, bis er die nötige Reife für die Abfüllung erreicht hat.

6. **Abfüllen**

Erst wenn die jeweilige Sorte ihren vollen Geschmack entfaltet hat, wird der fertige Likör ein letztes Mal gefiltert, in Flaschen abgefüllt und etikettiert.

Gute Liköre entstehen nicht nur durch Zutaten – sondern durch Auswahl, Handarbeit und Zeit.

Unsere Liköre

Vielfalt, die man schmeckt

Unser Sortiment ist so vielfältig wie die Rohstoffe, aus denen unsere Liköre entstehen. Neben bekannten Früchten verarbeiten wir auch alte und selten gewordene Sorten, regionale Besonderheiten, junge Triebe und Zapfen sowie ausgewählte Botanicals.

Jeder Rohstoff bringt seinen eigenen Charakter mit. Deshalb wird auch jeder Likör individuell hergestellt und bekommt die Zeit, die er für seine Entwicklung benötigt. So entstehen ganz unterschiedliche Geschmackswelten – von fruchtig und süß-säuerlich über würzig und feinherb bis hin zu intensiv harzig und außergewöhnlich.

Fruchtige Klassiker

Himbeere · Heidelbeere · Johannisbeere · Aroniabeere · Beeren-Mix
Holunderbeere · Marille · Weichsel · Orange-Kirsch

Alte & besondere Fruchtsorten

Quitte · Kriecherl · Dirndl · Asperl · Maulbeere · Walnuss

Aus Wald & Natur

Wipferl · Föhren-Wipferl · Lärche · Zirbe · Seidenkiefer · Atlas-Zeder

Botanicals & Spezialitäten

Kräuter · Kümmel · Kaffee

Entdecke die Vielfalt von Da Oagna.



Himbeere

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Kräftiges, leuchtendes Rot

Geruch
Intensive, reine Himbeernote

Geschmack
Intensiver Himbeergeschmack mit einer ausgewogenen süß-säuerlichen Note und einem leicht alkoholischen Abgang.

Besonderheiten
Kräftige Farbe · sehr aromatisch · beliebter Klassiker

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis und Fruchtsaucen

Charakter
„Intensiv fruchtig, aromatisch und unverkennbar Himbeere.“

Heidelbeere

Herstellung
Heidelbeeransatz, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Kräftiges Dunkelrot bis tiefes Violett

Geruch
Intensiv fruchtig mit dem charakteristischen Aroma reifer Heidelbeeren und feinen Vanilleanklängen

Geschmack
Zu Beginn feine Vanillenoten, anschließend ein fruchtig-süßer Heidelbeergeschmack mit angenehm beerigem Abgang.

Besonderheiten
Intensive Farbe · ausgeprägtes Beerenaroma · harmonischer und zugänglicher Fruchtlikör

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis und Beerensaucen

Charakter
„Fruchtig, vollmundig und harmonisch – mit feinen Vanillenoten und intensivem Heidelbeeraroma.“





Johannisbeere

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Tiefes Dunkelrot bis Violett

Geruch
Intensiv fruchtig mit dem charakteristischen, leicht herben Aroma schwarzer Johannisbeeren

Geschmack
Kräftig fruchtig mit ausgeprägter Johannisbeernote und einem ausgewogenen Spiel von Süße und Säure.

Besonderheiten
Intensive Farbe · markantes Beerenaroma · ausgewogenes Verhältnis von Süße, Säure und leichter Herbe

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis und Fruchtsaucen

Charakter
„Kräftig, fruchtig und feinherb – mit intensivem Aroma schwarzer Johannisbeeren.“

Aroniabeere

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Tiefes Dunkelrot bis Violett

Geruch
Intensiv beerig mit leicht herben Noten

Geschmack
Zu Beginn kräftig und beerig mit typischer Aronianote, anschließend feine Apfelnoten, begleitet von einer angenehmen Säure und leicht herben Anklängen im Abgang.

Besonderheiten
Intensive Farbe · charakteristische Herbe · kräftiges, eigenständiges Beerenaroma

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts

Charakter
„Kräftig, beerig und feinherb – ein charaktervoller Likör mit intensivem Aroniaaroma.“





Beeren-Mix

Herstellung
Beerenansatz, mit Zitrus und ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Kräftiges Dunkelrot

Geruch
Intensiv beerig mit vielschichtigen Fruchtnoten

Geschmack
Vollmundig und fruchtig mit einem vielschichtigen Zusammenspiel verschiedener Beerenaromen und ausgeprägter Fruchtsäure.

Besonderheiten
Vielschichtiges Beerenaroma · intensive Farbe · harmonische Kombination verschiedener Beerensorten · ausgeprägte Fruchtsäure

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis und Beerensaucen

Charakter
„Vielschichtig, beerig und erfrischend – eine intensive Beerenkomposition mit markanter Fruchtsäure.“

Holunderbeere

Herstellung
Holunderbeeransatz, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Tiefdunkelrot bis violett-schwarz

Geruch
Intensiv fruchtig mit dem charakteristischen Aroma reifer Holunderbeeren

Geschmack
Erinnert an klassischen Hollerkoch – angenehm süß, mit leicht herben und fein würzigen Noten.

Besonderheiten
Traditionelle regionale Frucht · intensives Eigenaroma · rohe Holunderbeeren sind nicht zum direkten Verzehr geeignet und werden entsprechend verarbeitet

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis, Cremes und Fruchtsaucen

Charakter
„Kräftig, fruchtig und feinherb – ein charaktervoller Likör mit dem unverwechselbaren Aroma reifer Holunderbeeren.“





Marille

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Orange bis rötlich

Geruch
Intensiv fruchtig mit dem typischen Aroma reifer Marillen

Geschmack
Kräftiger, vollmundiger Marillengeschmack mit angenehmer Fruchtsüße und einem überraschend feinen, erdbeerigen Abgang.

Besonderheiten
Intensives Marillenaroma · fruchtige Fülle · außergewöhnlicher erdbeeriger Nachhall

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis und Fruchtsaucen

Charakter
„Intensiv, fruchtig und vollmundig – klassische Marille mit überraschend erdbeerigem Abgang.“

Weichsel

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Kräftiges Rubinrot bis Dunkelrot

Geruch
Intensiv fruchtig mit dem typischen, leicht säuerlichen Aroma reifer Schattenmorellen

Geschmack
Kräftig fruchtig mit ausgeprägter Weichselnote, markanter Fruchtsäure und einer angenehmen Süße im Abgang.

Besonderheiten
Charakteristische Sorte Schattenmorelle · intensive Farbe · ausgeprägte Fruchtsäure · kräftiges Steinobstaroma

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Longdrinks · Desserts · zum Verfeinern von Eis und Fruchtsaucen

Charakter
„Fruchtig, säurebetont und charaktervoll – mit dem intensiven Aroma reifer Schattenmorellen.“





Orange-Kirsch

Herstellung
Kirschansatz, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Kräftiges Rot mit orangefarbenen Reflexen

Geruch
Intensiv fruchtig mit dezentem Kirscharoma, ausgeprägten Orangennoten und einem feinen Hauch von Zimt

Geschmack
Fruchtig und vollmundig, mit deutlich dominierender Orangennote aus den Zesten und einer dezenten Kirscharomatik im Hintergrund. Ein feiner Hauch von Zimt sorgt für einen warmen, harmonischen Abgang.

Besonderheiten
Kombination aus Steinfrucht, Zitrus und feiner Würze · intensive Orangennote · harmonisches Zusammenspiel von Kirsche, Orange und Zimt

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Desserts

Charakter
„Fruchtig, zitrusbetont, fein würzig."

Quitte

Herstellung
Quittenansatz, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Goldgelb bis bernsteinfarben

Geruch
Intensiv fruchtig mit feinen Apfelnoten

Geschmack
Süßlich und vollmundig, erinnert an Apfelstrudel, mit einem Hauch von Rosinen und fein würzigen Noten.

Besonderheiten
Alte Kulturfrucht · intensives Eigenaroma · Geschmack erinnert an Apfelstrudel

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Desserts · zum Verfeinern von Saucen und fruchtigen Speisen

Charakter
„Fruchtig, würzig und elegant – eine traditionelle Frucht mit warmen Aromen von Apfel, Rosinen und feinen Gewürzen.“





Kriecherl

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Hellgelb bis goldgelb

Geruch
Intensiv fruchtig mit dem typischen Aroma reifer Kriecherl und feinen Steinobstnoten

Geschmack
Fruchtig und vollmundig mit einem ausgewogenen Spiel von Süße und Säure. Das intensive Fruchtaroma erinnert an eine feine Kriecherlmarmelade.

Besonderheiten
Traditionelle regionale Frucht · charakteristisches Steinobstaroma · selten gewordene Obstsorte

Verwendung
Pur · Longdrinks · Cocktails · Desserts

Charakter
„Fruchtig, vollmundig und harmonisch – mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel und marmeladigem Fruchtcharakter.“

Dirndl

Herstellung
Dirndlansatz, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Kräftiges, leuchtendes Rot

Geruch
Fruchtig und frisch mit feinen Vanilleanklängen

Geschmack
Charakteristischer, süß-säuerlich-herber Dirndlgeschmack mit einer feinen Zimtnote.

Besonderheiten
Traditionelle regionale Frucht · charakteristisches Eigenaroma · außergewöhnliche Spezialität

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Desserts

Charakter
„Fruchtig, feinherb und charaktervoll – eine regionale Spezialität mit unverwechselbarem Aroma.“





Asperl

Herstellung
Asperlansatz, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Bernsteinfarben

Geruch
Fruchtig, nussig und leicht würzig mit Anklängen an Trockenfrüchte

Geschmack
Mild süßlich, mit feinen Feigenaromen sowie nussig-holzigen Anklängen und einer leichten Zimtnote.

Besonderheiten
Alte, fast vergessene Kulturfrucht · benötigt eine Nachreife, bis die Früchte weich und genussreif sind · selten in der Verarbeitung

Verwendung
Pur · als besondere Spezialität · Cocktails · Desserts

Charakter
„Mild, nussig und außergewöhnlich – eine fast vergessene Frucht mit besonderem Charakter.“

Maulbeere

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Kräftiges Dunkelrot bis Violett

Geruch
Fruchtig und weich mit feinen dunklen Beerenaromen

Geschmack
Sehr fruchtig und beerig, dabei angenehm zurückhaltend in der Süße. Der Likör wirkt weich und harmonisch und lässt das natürliche Maulbeeraroma klar im Vordergrund stehen.

Besonderheiten
Seltene Frucht · feines Beerenaroma · besondere regionale Spezialität

Verwendung
Pur · Sekt oder Prosecco · Cocktails · Desserts

Charakter
„Fruchtig, weich und wenig süß – eine seltene Frucht mit feinem, charakteristischem Beerenaroma.“





Walnuss

Herstellung
Ansatz aus grünen Walnüssen, mit ausgewählten Botanicals verfeinert

Farbe
Dunkelbraun bis tief mahagonifarben mit grünen Reflexen

Geruch
Intensive Orangen- und Gewürznoten, ergänzt durch nussige Anklänge

Geschmack
Ausgeprägte Orangennoten treffen auf feine Aromen von Zimt, Anis und Nelke. Im Abgang zeigt sich eine dezente, angenehm bittere Walnussnote.

Besonderheiten
Verwendung grüner Walnüsse · vielschichtiges Gewürzaroma · traditionelle Likörspezialität

Verwendung
Pur · als Digestif · Cocktails · Desserts

Charakter
„Vielschichtig, würzig und nussig – mit intensiver Orange, feinen Gewürznoten und dezent bitterem Walnussabgang.“

Wipferl

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Gelb bis leicht bräunlich

Geruch
Erfrischend und zitronig mit feinen harzigen Waldnoten

Geschmack
Frisch und aromatisch mit deutlichen Zitrusnoten und kräftig harzigen Anklängen. Erinnert an einen Spaziergang im Wald nach dem Regen.

Besonderheiten
Junge Triebe der Fichte · kurze Erntezeit im Frühjahr · frische Zitrus- und Waldaromen · heimische Spezialität

Verwendung
Pur · als Digestif · Cocktails

Charakter
„Frisch, zitrisch und harzig – ein außergewöhnlicher Waldlikör, der an einen Spaziergang im Wald nach dem Regen erinnert.“





Föhren-Wipferl

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Hellgelb bis goldgelb

Geruch
Frisch und harzig mit ausgeprägten Wald- und Nadelaromen sowie leichten Honiganklängen

Geschmack
Kräftig und aromatisch mit intensiver Harznote und einer feinen Honignote im Abgang.

Besonderheiten
Junge Triebe der Föhre · kurze Erntezeit im Frühjahr · charakteristisches Waldaroma · außergewöhnliche regionale Spezialität und Heimatprodukt

Verwendung
Pur · als Digestif · Cocktails · Marinaden

Charakter
„Kräftig, harzig und charaktervoll – intensive Waldaromen treffen auf eine feine Honignote.“

Lärche

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Hellgelb bis goldgelb

Geruch
Frisch und harzig mit feinen Wald- und Nadelaromen

Geschmack
Aromatisch und feinharzig mit frischen Waldnoten und einer angenehm fruchtigen Nuance im Abgang.

Besonderheiten
Junge Triebe der Lärche · kurze Erntezeit im Frühjahr · feines Waldaroma · heimische Spezialität

Verwendung
Pur · als Digestif

Charakter
„Feinharzig, frisch und fruchtig – eine heimische Spezialität mit dem eleganten Aroma junger Lärchentriebe.“





Zirbe

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Kräftiges Rubinrot

Geruch
Intensiv harzig mit ausgeprägten Wald- und Zirbennoten

Geschmack
Kräftig und aromatisch mit typischem Zirbenaroma, feinen harzigen Noten und einem angenehm weichen Abgang.

Besonderheiten
Junge Zirbenzapfen · charakteristisches Waldaroma · traditionsreiche alpine Spezialität · intensive natürliche Aromatik

Verwendung
Pur · als Digestif · Longdrinks · Cocktails

Charakter
„Kräftig, harzig und charaktervoll – mit dem unverwechselbaren Aroma der Zirbe.“

Seidenkiefer

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Goldgelb bis bernsteinfarben

Geruch
Unvergleichbar und charakteristisch, fein harzig mit frischen Wald- und Nadelnoten

Geschmack
Aromatisch und weich mit feiner Harznote und frischen Waldaromen. Gleichzeitig außergewöhnlich geschmacksintensiv – eine regelrechte Geschmacksexplosion mit angenehm mildem Abgang.

Besonderheiten
Junge Zapfen der Seidenkiefer · außergewöhnliche Baumart · intensives Waldaroma · besondere Likörspezialität

Verwendung
Pur · als Digestif · Longdrinks · Cocktails

Charakter
„Intensiv, feinharzig und außergewöhnlich – eine Geschmacksexplosion mit unverwechselbarem Waldcharakter.“





Atlas-Zeder

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Hellgelb bis bernsteinfarben

Geruch
Frisch, leicht harzig und mit feinen waldigen Noten

Geschmack
Leicht bitter und harzig mit einer angenehmen Honignote im Abgang.

Besonderheiten
Unikat · außergewöhnliches Geschmacksprofil · Botanical-Likör mit feinem Waldcharakter

Verwendung
Pur · als Digestif · in speziellen Cocktails

Charakter
„Leicht bitter, feinharzig und außergewöhnlich – mit einer angenehmen Honignote im Abgang.“

Kräuter

Herstellung
Ansatz aus ausgewählten Botanicals

Farbe
Bernsteinfarben bis leicht bräunlich

Geruch
Intensiv kräuterig mit frischen, mediterranen und leicht floralen Noten

Geschmack
Vielschichtig und aromatisch mit ausgeprägten Kräuternoten.

Besonderheiten
Komposition aus acht verschiedenen Kräutern und Botanicals · komplexes Aromenspiel · mediterraner Charakter

Verwendung
Pur · als Digestif

Charakter
„Vielschichtig, kräuterig und aromatisch – mediterrane Kräuter treffen auf feine florale und würzige Noten.“





Kümmel

Herstellung
Reinsortig

Farbe
Hellgelb bis goldgelb

Geruch
Intensiv würzig mit dem charakteristischen Aroma von Kümmel und feinen frischen Anklängen

Geschmack
Zu Beginn zeigen sich frische Mentholnoten, danach entwickeln sich würzige Aromen. Im Abgang bleibt der charakteristische Kümmelgeschmack lang anhaltend präsent.

Besonderheiten
Regionaler Kümmel · reinsortige Herstellung · markantes Gewürzaroma · lang anhaltender Abgang

Verwendung
Pur · als Digestif · Cocktails · zum Verfeinern von Speisen und Saucen

Charakter
„Frisch, würzig und charaktervoll – mit feiner Mentholnote und lang anhaltendem Kümmelaroma.“

Kaffee

Herstellung
Ansatz aus frisch gerösteten Arabica-Kaffeebohnen

Farbe
Dunkelbraun bis fast schwarz

Geruch
Intensives Kaffeearoma mit feinen Röstaromen

Geschmack
Intensiver, fruchtiger Kaffeegeschmack, der lange und angenehm am Gaumen verweilt.

Besonderheiten
100 % BIO-Arabica · Single Origin aus Sidamo in Äthiopien · regionale Röstung durch Meister Zenger Coffee · helle Röstung · charakteristischer fruchtiger Kaffeecharakter

Verwendung
Pur · als Digestif · Cocktails · Desserts

Charakter
„Intensiv, fruchtig und vollmundig – mit charakteristischem Kaffeeprofil und lang anhaltendem Abgang.“



Genussempfehlungen

Genuss kennt viele Wege

Unsere Liköre sind mehr als ein Stamperl für zwischendurch. Ihre unterschiedlichen Aromen eröffnen zahlreiche Möglichkeiten – klassisch, kreativ, heiß oder kalt.

Cocktails

Ob fruchtig, würzig oder außergewöhnlich – unsere Liköre bringen Charakter ins Glas und eröffnen spannende Möglichkeiten für individuelle Cocktailkreationen.





Cocktails in a Bottle

Fertig gemixt und bereit zum Genießen. Unsere Cocktails in a Bottle verbinden ausgewählte Zutaten mit den passenden Da-Oagna-Likören – unkompliziert, besonders und jederzeit servierbereit.

Hot Shots

Auch warm ein Genuss: Ausgewählte Liköre entfalten erhitzt eine ganz besondere Aromatik und sorgen vor allem in der kalten Jahreszeit für besondere Genussmomente.



Da Oagna – zum Trinken, Mixen und Entdecken.

Genussempfehlungen

Likör trifft Küche

Likör kann weit mehr als nur im Glas landen. Gezielt eingesetzt bringt er Frucht, Würze und außergewöhnliche Aromen auf den Teller.

Vorspeisen
Fruchtige und feinwürzige Liköre eignen sich hervorragend für Marinaden, Dressings und Saucen oder als aromatische Ergänzung zu Gemüse, Salaten und feinen Vorspeisen.





Hauptspeisen
Kräftige, würzige und herbe Liköre können Saucen, Jus, Marinaden und Schmorgerichte verfeinern und klassischen Gerichten eine besondere aromatische Tiefe verleihen.

Nachspeisen
Frucht- und Kaffee-Liköre harmonieren hervorragend mit Eis, Schokolade, Früchten, Cremes und klassischen Mehlspeisen direkt im Dessert oder als feine Begleitung dazu.



Manchmal braucht ein gutes Gericht nur einen kleinen Schuss Charakter.

Was Da Oagna ausmacht

Regional verwurzelt
Viele unserer Rohstoffe stammen direkt aus der Region – oft aus privaten Gärten und von Bäumen, deren Früchte sonst ungenutzt bleiben würden.

Nachhaltig gedacht
Wir möchten vorhandene Ressourcen sinnvoll nutzen, Lebensmittel vor der Verschwendung bewahren und mit neuen Pflanzungen auch für zukünftige Ernten vorsorgen.

Mit Hand gemacht
Vom Pflücken und Vorbereiten bis zum Ansetzen, Filtern und Abfüllen steckt in jedem Likör viel Handarbeit.

Freude am Besonderen
Neben bekannten Früchten verarbeiten wir auch alte Obstsorten, Kräuter, Gewürze sowie außergewöhnliche Schätze aus Wald und Natur.

Regional · Nachhaltig · Handgemacht · Außergewöhnlich

Ein waschechtes Naturprodukt.

Lust auf eine Verkostung?

Vielfalt, die man schmeckt

Unsere Liköre lassen sich am besten dort kennenlernen, wo man sich Zeit zum Probieren, Entdecken und Genießen nimmt.

Gerne begrüßen wir euch zu einer persönlichen Verkostung bei uns im Weinkeller oder im Garten.

Auf Wunsch kommen wir auch direkt zu euch – in den Betrieb, zu einer Veranstaltung oder nach Hause.

Ob fruchtige Klassiker, alte Fruchtsorten oder außergewöhnliche Spezialitäten aus Wald und Natur: Gemeinsam entdecken wir die Vielfalt von Da Oagna.

Interesse geweckt?
Einfach Kontakt aufnehmen und einen individuellen Verkostungstermin vereinbaren.

Da Oagna e.U.
Likörherstellung
Christoph Mayrhofer
Schneebergblick 1/2
A-2561 Aigen
+43 (0) 677 / 647 618 60
office@da-oagna.at
www.da-oagna.at

Entdecke die Vielfalt von Da Oagna.



Da Oagna e.U. – Likörherstellung
Christoph Mayrhofer
Schneebergblick 1/2
A-2561 Aigen

T: +43 677 / 647 618 60
M: office@da-oagna.at
W: www.da-oagna.at