



Bergapfelsaft Red-Gold „Der Klassiker“

Wir bieten: naturtrüben Bergapfelsaft, gepresst aus voll sonnereiften rotbackigen Golden-(70%) und Red Delicious(30%)

Der Apfel selbst: Der Golden hat durch unsere Sonnenlage am Berg und mit fortschreitender Reife ein feines Fruchtfleisch mit Entfaltung seiner vollen Aromabracht und ausgewogenen Zucker-Säure, der Red D. hält seine Knackigkeit nur kurze Zeit ist dabei sehr saftig, mit hohem Zuckergehalt. Golden Delicious ein Zufallssämling, aus West Virginia um 1890 entdeckt und Red Delicious ebenso ein Zufallssämling, in Iowa 1895 entdeckt und danach bis in die europäischen Obstgärten verbreitet. Beide Sorten sind heute noch weit verbreitet und dienen als Erbgrundlage für die Züchtung von neuen Sorten.

Geerntet wird bei uns am Berg: von Ende September-Mitte Oktober.

Hervorgehoben: Der durstlöschende Effekt macht ihn zum meistkonsumierten Getränk der Gesellschaft, vor allem aber auch weil er kaum Fette und Kalorien enthält, dafür viele wertvolle Inhaltsstoffe wie Mineralien, sekundäre Pflanzenstoffe und Vitamine die der Hautalterung vorbeugen.

Kurz und bündig: Süß-aromatisch mit milder Fruchtsäure und feinen weichen Noten von Birne und Banane. Vollmundig und mild im Abgang.

Optisch präsentiert: leicht rotgold-gelbe Farbe mit feiner stabiler Trübung

Mit Vorliebe serviert: im schmalen Stielglas Stölzle Lausitz auf 11-13°C temperiert

Ideal als Speisebegleitung: zu Cremesuppen, mediterranen Nudelgerichten, Flan und Gemüsequiche, empfehlenswert zu jeglichen moderat gewürzten Kindergerichten.

Empfohlen: RedGold pur als Intro zum Frühstück oder als Mixgetränk zu gehaltvollen Cocktails

in der 750ml Flasche

€ 7,80

in der 200ml Flasche

€ 3,50

im Ballonglas mit Prosecco oder Mineralwasser „Plose

€ 6,50