APFELSECCO

Ein echtes Trinkerlebnis für alle, die vollen, natürlichen Geschmack ohne Alkohol genießen oder einfach einmal etwas Neues probieren wollen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Apfelseccos:
Das Grundprodukt der alkoholfreien Alternative ist ein Apfelsaft der Sorte Jonagold; ein besonders knackiger und saftiger Apfel, perfekt geeignet für einen sprudelnden Aperitif wie diesen! Der reine Jonagold-Apfelsaft wird in einem speziellen Verfahren mit reiner Kohlensäure versetzt und sogleich schonend abgefüllt, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente des Apfels erhalten bleiben. So entsteht ein fein moussierendes Getränk mit fruchtig animierendem Duft. Der APFELSECCO begeistert alle Genießer, die auf Alkohol verzichten wollen und findet auch natürlich auch bei Kindern seine Fans!

Obstgut Stift Klosterneuburg:
Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Obstbau und ist damit das älteste Obstgut Österreichs. Die Früchte gedeihen in den direkt an der Donau gelegenen Obstgärten des Stiftes. Im sonnenreichen Klima des Donautals reifen die Früchte unter vorzüglichen Bedingungen. Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Obstgut Österreichs.

Linie:
Oft stehen Gastgeber oder Gastronomen ohne Alternativen da, wenn sie ihren Gästen eine geschmackvolle, alkoholfreie Alternative zu einem schönen Glas Sekt anbieten möchten. Für diese Anlässe bietet das Stift Klosterneuburg nun – erstmals in Österreich – mit dem APFELSECCO eine köstliche Alternative an.

Terroir
Herkunft: Obstgut Stift Klosterneuburg, Donautal
Boden: fruchtbarer Donau-Schwemmlandboden

Zur Sorte
Alkoholgehalt: alkoholfrei
Serviertemperatur: 6-8 °C
Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fingerfood oder einem abschließenden Dessert.

Weingut Stift Klosterneuburg | 3400 Klosterneuburg | Stiftsplatz 1 |
T: +43 (0) 2243/411-522
weingut@stift-klosterneuburg.at |