



## COX ORANGE APFELSAFT

### Saftbeschreibung:

Dieser naturtrübe, 100% sortenreine Cox Orange Apfelsaft aus der Lage Haschberg ist ein reines Geschenk der Natur. Die sonnenverwöhnten, vollreifen Äpfel werden sorgfältig von Hand gepflückt, schonend gepresst und sofort frisch in 0,75l Flaschen abgefüllt. So entwickelt unser Cox Orange Apfelsaft sein unvergleichliches Sortenaroma. Äußerst aromatisch, würzig, harmonisch mit feiner Säure.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Saftes:

Cox Orange ist eine alte Apfelsorte aus England und gilt unter Kennern als die Apfelsaft-Sorte schlechthin. Die Bäume dieser sehr anspruchsvollen Sorte danken die intensive Pflege nur mit wenig Menge, aber der Saft der reifen Äpfel ist schlichtweg ein Erlebnis. Unsere Cox Orange Äpfel stammen vom Haschberg, einer Südlage im Weidlingtal, inmitten des Wienerwaldes. Hier reift der Cox Orange zu einzigartiger Geschmacksintensität heran. Stark wechselnde Temperaturen sowie große alte Bäume prägen die Aromatik der Äpfel. Getreu unserer Philosophie „im Einklang mit der Natur arbeiten, statt gegen die Natur kämpfen“ erhalten wir Obst mit vollem, sortentypischem Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen.

### Obstgut Stift Klosterneuburg:

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

### Linie:

Unverfälschten, natürlichen Geschmack, wie frisch aus dem Garten, dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis bieten die naturtrüben Säfte aus dem Stift Klosterneuburg. Die sortenreinen, naturtrüben Apfel- und Traubensäfte sowie köstlichen Mischsäfte enthalten eine Fülle an natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen und sind echte Energy-Drinks aus der Natur.

### Terroir

**Herkunft:** Lage Haschberg, Weidlingtal

**Boden:** Sandsteinverwitterungsboden

### Zur Sorte

**Ursprung:** 1825 als Zufallssämling in England entstanden.

**Fruchtfleisch:** Festes, aber dennoch feines Fruchtfleisch

**Geschmack:** Äußerst aromatisch, würzig mit feiner Säure.

**Serviertemperatur:** 6-8 °C