

Goldschluck



Gesunder Geschmack - für Mensch und Natur.
Zu genießen in der guten Gastronomie der Region.

Die Trauben für diesen Premium-Saft werden von ökologischen Weingütern im Kaiserstuhl angebaut. Durch die Auswahl harmonischer Rebsorten und schonendes Keltern erhält der Saft seinen ausgewogen fruchtigen Geschmack und die besondere Bekömmlichkeit.

Goldschluck

Dieser neue Bio-Traubensaft stammt aus den sonnigen Rebbergen des Kaiserstuhls. Unser Weinbauklima mit den vielen Sonnenscheinstunden, die fruchtbaren Lössböden und die umweltschonende Bewirtschaftung durch erfahrene Ökoinwinger sind die Grundlage seines hervorragenden Geschmacks.

Eine nachhaltige und umweltschonende Bewirtschaftung der Weinberge fördert durch Extensivflächen und Nützlingsstreifen die Insektenvielfalt. Dies sichert die Ernährung der Bienenfresser. Ihre Wiedersiedlung ist im Kaiserstuhl gelungen. Das bunte Vögelchen galt in Deutschland bereits als ausgestorben, doch konnte es durch die gemeinsamen Anstrengungen von Naturschützern und verantwortungsvollen Landwirten und Winzern wieder heimisch gemacht werden.

Das Freihalten der Lösshohlwege und die Kleinterrassen mit ihren Böschungen ermöglichen ihm den Bau von Bruthöhlen. Heute brüten im Kaiserstuhl wieder über 40 Bienenfresserpaare.



Lieber Traubensaft-Geniesser,

mit dem Kaiserstühler Bio-Traubensaft haben wir ein neues Premium-Produkt geschaffen, das Ihnen ungetrübten Genuss und Exklusivität garantiert.

Es ist ein zertifiziertes Erzeugnis, das sich aufgrund seiner Bioqualität und Regionalität als „Öko- plus Regio-Premiumprodukt“ bezeichnen darf.

Entscheidend für unseren Traubensaft ist sein guter Geschmack: Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und genau zu dem Zeitpunkt geerntet, an dem Zuckergehalt und Fruchtsäure in einem idealen Verhältnis zueinander stehen. Durch schonendes Pressen, vorsichtiges Erwärmen und behutsames Abfüllen werden natürlicher Geschmack und Nährstoffe erhalten.

Genießen Sie dieses Naturprodukt pur oder verdünnen Sie es mit gutem Mineralwasser.

Guten Appetit aus dem Kaiserstuhl

Auf Ihre Gesundheit!

Kaiserstühler Bio-Traubensaft trägt zu Wohlbefinden und Gesundheit bei:

- die reine Energie des Traubenzuckers wird direkt vom Körper aufgenommen werden.
- der Saft ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Säuren und Pflanzenstoffen.
- Phenole als Antioxidanzien tragen zu Wellness und Gesundheit bei.

Die Natürlichkeit und Reinheit des Kaiserstühler Bio-Traubensaftes macht ihn zu einem idealen Ausgangspunkt für ihre Traubendiät. Abnehmen, gesund und fit durch Trauben zu werden macht mit ihm richtig Spaß.



Prinzip der Nachhaltigkeit

Wir garantieren unseren Kunden ungetrübten Genuss und ein gutes Gefühl:

- durch Bio-Anbau ökologische Nachhaltigkeit und Naturschutz
- ein unbelastetes Produkt, garantiert durch die strengen Biokontrollen
- ökonomische Förderung regionaler Kreisläufe und kurze Transportwege „aus der Region – für die Region“
- struktureller Beitrag zur kleinräumigen und vielfältigen Nutzung des Kaiserstuhls
- sozialer Beitrag durch Förderung der bäuerlichen Familienbetrieben und die Schaffung von Arbeitsplätze

Aber sicher!

Mit dem Kaiserstühler Öko-Traubensaft erwerben Sie ein sicheres Produkt.

Kaiserstühler Ökoinwinger haben sich für diesen Saft zusammengeschlossen und einen Kooperationsvertrag für die kommenden Jahre unterzeichnet. Neben den Regeln und Kontrollen des Bio-Siegels und den noch strengeren Anforderungen ihrer Anbauverbände (Bioland, Ecovin und Demeter) haben sie sich darin zusätzlich den PLENUM-Richtlinien verpflichtet.

Die beteiligten Betriebe setzen bei der Traubenerzeugung teilweise neu zugelassene pilzwiderstandsfähige Sorten ein, sogenannte „PIWI“ – natürlich gentechnikfrei!

Der Traubensaft ausgesuchter Trauben wird unmittelbar nach der Lese schonend abgepresst und am Folgetag vorsichtig von den Absetzstoffen abgezogen.



Was ist PLENUM?

PLENUM „Naturgarten Kaiserstuhl“ fördert Projekte, die wirtschaftliche Ziele mit Naturschutzziele verbinden. Nach dem Motto „Schutz durch naturverträgliche Nutzung“ wird ein Beitrag zur Weiterentwicklung eines harmonischen Miteinanders von Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus und lokaler Bevölkerung geleistet.

Weitere Informationen zum PLENUM: www.plenum-bw.de



Nähere Informationen finden Sie auf den homepages oder direkt bei den beteiligten Weingütern unter folgenden Adressen:

ECOVIN-WEINGUT
RICHARD SCHMIDT
Altweg 67
79356 Eichstetten
Tel. 07663-3123
info@schmidt-weingut.de
www.schmidt-weingut.de

DEMETER-WEINGUT
BERTRAM ISELE
Kaibengasse 3
79235 Achkarren
Tel. 07662-6347
weingut-isele@t-online.de
www.ecovin.de/weingut-isele

BIOLAND-WEINGUT RABENHOF
BERND SACHERER-ZORN
Neuer Weg 2
79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel. 07662-247
Sacherer@rabenhof.de
www.rabenhof.de

Den Kaiserstühler-Bio-Traubensaft gibt es in den Variationen weiß und rot in der 1-Liter und den weißen zusätzlich in der 0,2-Liter-Flasche.

Unsere Kaiserstühler Öko-Weingüter haben natürlich auch noch andere Produkte im Angebot:

Neben den klassischen Kaiserstühler Weinsorten wie Spätburgunder Rotwein, Grauburgunder und Weißburgunder finden Sie auch Spitzenweine pilzfester Rebsorten, die nahezu ohne Pflanzenschutz auskommen.

Sekt und hochwertige, z.T. alte Destillate runden das Angebot ab.

