

Markowitsch

ÖSTERREICH — AUSTRIA

ZWEIGELT 2025 TRAUBENSAFT / GRAPE JUICE

SORTENREIN / SINGLE VARIETAL
BIOLOGISCH / ORGANIC
NATURTRÜB / UNFILTERED
0,0 % vol



Best served in a
WINEGLASS!

HERKUNFT DER TRAUBEN Die Weingärten in Carnuntum rund um die Gemeinden Göttlesbrunn und Höflein sind die Grundlage für diesen Traubensaft.

ZWEIGELT zählt zu den bekanntesten & typischsten Rebsorten in Österreich. Zweigelt ist sehr vielseitig — die Traube ist rubinrot und vor allem bekannt durch ihre Beerenaromen sowie ihre einladende Kirschenaromatik.

SPEISEEMPFEHLUNG Er passt super zu Burgern vom Grill, neapolitanische Pizzas, oder auch zu den verschiedensten BBQ bzw. Grillgerichten. Wer's vegetarisch mag, kombiniert ihm mit gegrilltem Gemüse oder Spaghetti mit Tomatensauce. Und für die süße Seite? Einfach mal zu Brownies oder Schokotorte probieren!

BESCHREIBUNG TRAUBENSAFT Natur pur — Rubinrot leuchtet dieser Saft im Glas. In der Nase entfalten sich saftige Aromen von roten Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig — mit einer angenehmen Süße, die von einer feinen Frische und Würze getragen wird. Ob als edle alkoholfreie Alternative zum Wein, zum Essen oder solo — dieser Saft bringt Eleganz und Trinkspaß in jedes Glas. Cheers!

> ERNTE Selektion Ende August

> SERVIERTEMPERATUR
8-12°C

> WIE SERVIEREN?
Pur & kalt in einem großen Weinglas genießen.

> AUSBAU
Ganztraubenpressung
(Champagner Methode),
schonende Pasteurisierung

**> NÄHRWERTANGABEN
je 100ml**
Energie 247 kJ (58kcal)
Fett 0,05g
- davon gesättigte
Fettsäuren 0g
Kohlenhydrate 13,9g
- davon Zucker 13,4g
Eiweiß 0,01g
Salz 0,01g

> VEGAN



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

