

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe am **Ritten** in **Südtirol** entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien **naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte: sortenreine**, also aus einer einzigen Sorte, **Cuvées aus Bergapfelsaft mit passenden Partnern** oder mit Auszügen spannender Aromen. Und als außergewöhnlicher Höhepunkt: **limitierte Grand Cru Säfte** aus den alten, schon fast vergessenen Apfelsorten. **Kohl Bergapfelsäfte** sind einerseits ein idealer **Durstlöcher** für Zwischendurch und andererseits eine **elegante** und feine Alternative zum Wein als **Speisenbegleiter**.

Rouge



Produktlinie: GOURMET

100% sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

Gepresst aus unseren reifen, handgepflückten Bergäpfeln. Garantiert naturbelassen und unverfälscht.

Bergapfelsaft: kirschrot, fruchtiges Bukett, elegant, mit toller Frische, anhaltend

Rouge heißt nicht nur die Sorte, rot ist auch die Farbe dieses Bergapfelsaftes mit einem Bukett aus roter Johannisbeere, Kirsche und Rhabarber. Im Gaumen leicht adstringierend und sehr säurebetont, zeigt sich der Saft mit einem kräftigen Geschmack und mit einer tollen Frische, die im Abgang erhalten bleibt. Ein außergewöhnlicher, belebender Saft.

Der Apfel: Nicht nur die Schale ist rot, sondern auch das Fruchtfleisch - und damit der Saft! Die rote Farbe entsteht durch den hohen Gehalt an Anthocyan, das den Apfel wegen seiner entgiftenden Wirkung zu einem wahren Widerstandskämpfer im Körper macht. Auch Blüten, Blätter und Baumrinde sind rot gefärbt.



Serviertemperatur: 8 - 10°C



Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Antipasti von Fisch und Fleisch, asiatischen Gerichten.



Wir empfehlen unsere Bergapfelsäfte in einem Stielglas einzuschenken, damit sich, wie beim Wein die Aromen bestens entfalten können.

Die Bergapfelsäfte werden durch **schonende Pasteurisierung** haltbar gemacht und enthalten **keine Konservierungsmittel, Zusatzstoffe** oder **zugesetzte Zucker**.



Sie enthalten keinerlei Bestandteile vom Tier oder von gentechnisch veränderten Produkten und sind zusätzlich mit dem **Vegan-Siegel** der Europäischen Vegetarier-Union ausgezeichnet.



Unsere Bergapfelsäfte enthalten kein Gluten. Sie sind für Menschen mit Zöliakie verträglich.

Ungeöffnet **kühl** und **dunkel lagern**. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Tagen genießen.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Energie	193 kJ	45 kcal
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	11 g	
davon Zucker	7,0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0 g	
Brix-Wert	11 - 12	



SÄURE ● ○ ○ ○ ○ SÜSSE

01.01.2026

Thomas Kohl

Kohl | Bergapfelsäfte

Hauptstraße 35 | 39054 Unterinn am Ritten | Südtirol, Italien | Tel. +39 0471 35 94 42 | kohl@kohl.bz.it | www.kohl.bz.it

Rouge

Produktlinie: GOURMET



100 % sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

Flasche

Inhalt	750 ml	200 ml
Material	Glas	Glas
Flaschenfarbe	weiß	weiß
Verschluss Flasche	Schraubverschluss	Schraubverschluss
Flaschenhöhe	330 mm	200 mm
Durchmesser Boden	70 mm	57 mm
Durchmesser Deckel	28 mm	28 mm
Flaschengewicht leer	400 g	215 g
Flaschengewicht voll	1.210 g	430 g

Karton

Kartoninhalt (Flaschen)	6	24
Kartonabmaße (H/B/L)	33,5x16x23,5 cm	21x22x33,5 cm
Kartongewicht voll	7.530 g	10.680 g

Europalette

Kartons pro Ebene	25	10
Lagen pro Palette	4	6
Gewicht	753 kg	640,8 kg
Palettenabmaße (H/B/L)	134x80x120 cm	126x80x120 cm

Allgemeines

Artikelnummer	G075006	G020004
EAN-Code Flasche	8032841270207	8032841270412
EAN-Code Karton	8032841271051	8032841271358
Zollnummer	2009.7199	
Ursprungsland	Italien	

