



Roter Hahn/Südtirol

Cider statt Champagner



Die Sehnsucht nach Südtirol treibt mitunter seltsame Blüten - vor allem, wenn man der Herzensdame/dem Herzensmann die weiße Pracht jenseits des Brenners zum Valentinstag nur unter Vorbehalt in Aussicht stellen kann. Solang also das gemeinsame Erleben der frühlingshaften Apfelblüte (noch) in den Sternen steht, kommt das neue Qualitätsprodukt der Marke „Roter Hahn“ wie gerufen: Denn zumindest anstoßen und von

Südtirol träumen lässt es sich ganz hervorragend mit dem edlen Apfelperlwein, den die Cider-Spezialisten der Marke „Roter Hahn“ in Handarbeit und mit viel Liebe herstellen. Saftkonzentrate oder Farbzusätze sind Fremdworte für die drei bäuerlichen Produzenten, nur frisches Obst aus biologischem oder integriertem Anbau im Eisacktal beziehungsweise Südtirols Süden kommt in die Flasche. Bei der klassischen Variante fermentiert man den entstandenen Saft, je nach Sorte bis zu zwölf Monate lang. Nach dem Veredelungsprozess wird der prickelnde Aperitif abgefüllt und in Feinkostgeschäften oder direkt ab Hof verkauft. www.roterhahn.it

Foto (download): Die Cider-Hersteller der Südtiroler Marke „Roter Hahn“ produzieren ihren hausgemachten Apfelwein aus frischem Obst der Region. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Weitere Auskünfte

„Roter Hahn“ - Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol Südtiroler Bauernbund

K.-M.-Gamper-Straße 5 I-39100 Bozen

Fon +39 0471 999325 info@roterhahn.it www.roterhahn.it

Pressekontakt

Jessica Thalhammer
+49 8807 21490-15

AHM Kommunikation
Lachener Straße 4

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Isabella Modl

+43 650 2209980

isabella.modl@hermann-meier.de

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de