



## **RhönSprudel Milde Schorle startet mit frischem Design in den Frühling**

**Ab Mai gibt es den vollen Schorlengenuss für sensible Genießer mit einem neuen, frischen Etikettendesign.**

**Ebersburg-Weyhers, Mai 2021.** Der Mineralbrunnen RhönSprudel startet mit einem Design-Relaunch für seine Milde Schorlen in den Frühling. Die beliebte Produktrange umfasst insgesamt drei verschiedene Sorten und zeichnet sich durch einen Fruchtsaftanteil von 50 Prozent von besonders milden und säurearmen Früchten aus. Zusammen mit dem ausgewogen mineralisierten RhönSprudel Mineralwasser mit einem angenehm leichten Kohlensäuregehalt haben die Milden Schorlen bis zu 40 Prozent weniger Säure als herkömmliche Fruchtsaftschorlen und garantieren auch sensiblen Genießern einen bekömmlichen Schorlengenuss. Auf den Etiketten der drei Geschmacksrichtungen Apfel-Traube, Apfel-Birne und Apfel-Pflaume sind neben modernen Gestaltungselementen in frischen leichten Farben auch die Abbildungen der Früchte und damit die Geschmacksrichtungen deutlich präsenter. Durch den Design-Relaunch möchte der Mineralbrunnen aus dem Biosphärenreservat Rhön das Wachstum der erfolgreichen Produktlinie weiter vorantreiben und gezielt neue Konsumenten ansprechen.

### **RhönSprudel Schorlen mit Wachstumsplus**

Entgegen dem allgemein rückläufigen Markttrend im Schorlenbereich konnte RhönSprudel im vergangenen Jahr in diesem Segment sogar ein leichtes Wachstum verzeichnen. „Wir sehen in der Absatzsteigerung des letzten Jahres eine Bestätigung dafür, dass unser Konzept des natürlich reinen Schorlengenusses von Verbraucher\*innen honoriert wird. Mit unserem Sortiment bedienen wir die unterschiedlichen Bedürfnisse im Bereich der Fruchtsaftschorlen: Von vollfruchtigen Schorlen mit 60 Prozent Fruchtanteil bis hin zu natürlich kalorienarmen Schorlen mit einem Fruchtanteil von 35 Prozent oder auch – wie bei der Milden Schorle – durch die Auswahl besonders säurearmer Früchte für sensible Genießer“, erklärt Jürgen Bühler, Marketingleiter des Mineralbrunnen RhönSprudel.



## **RhönSprudel Schorlenkompetenz**

RhönSprudel ist als Erfinder der ersten fertig gemischten Apfelschorle seit Jahren erfolgreich im deutschen Schorlenmarkt unterwegs. Das ausgewogen mineralisierte Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat Rhön eignet sich aufgrund seines harmonisch weichen Geschmacks ideal für die Herstellung von Fruchtsaftchorlen, da es das Aroma der Früchte ganz unverfälscht zur Geltung bringt. Bei allen RhönSprudel Schorlen gilt das Reinheitsversprechen „Der Genuss reiner Natur“ – so verzichtet der Mineralbrunnen gänzlich auf die Zugabe von Zucker, künstlichen Aromen oder gar Konservierungsstoffen. „Besonderen Wert legen wir auf die hervorragende Qualität unserer Schorlen, welche wir auch regelmäßig durch unabhängige Tests unter Beweis stellen“, sagt Bühler. So punktet RhönSprudel jährlich bei den Prüfungen der DLG (Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft) und wurde bereits mit einer Vielzahl von Medaillen, dem Preis für langjährige Produktqualität sowie dem Bundesehrenpreis für Fruchtgetränke ausgezeichnet.

## **Über RhönSprudel:**

Bereits 1781 wurden die Quellen des Mineralbrunnen RhönSprudel erschlossen, seit 1911 ist der Brunnenbetrieb im Besitz der Familie Schindel. Die RhönSprudel Gruppe gehört heute zu den Top 10 der deutschen Markenbrunnen. Diese Position unterstreicht die Qualität der Produkte, belohnt das weitsichtige Management sowie den Mut zu Innovation und Expansion. Der Erfolg ist ein ständiger Ansporn zur Verantwortung gegenüber Umwelt, Produktqualität, Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen.

### **Pressekontakt:**

#### **InfoRelations e.K.**

Jörg Mutz; Eugen-Langen-Straße 25; 50968 Köln

Telefon: 0221/30 99-137 / Fax: 0221/30 99-200

E-Mail: [j.m@inforelations.de](mailto:j.m@inforelations.de)

Abdruck honorarfrei