



RhönSprudel Apple Plus ist Getränk des Jahres 2021

Seit März 2021 gibt es den Schorle-Klassiker RhönSprudel Apple Plus im edlen Individualglasgebinde. Verbraucher und Handel schätzen die Kombination aus natürlich fruchtigem Geschmack mit dem eleganten Design der RhönSprudel Individualglasflasche. Jetzt wurde RhönSprudel Apple als Getränk des Jahres 2021 ausgezeichnet.

Ebersburg-Weyhers, Januar 2022. Das renommierte Fachmagazin Getränke Zeitung kürt alljährlich das beliebteste Getränk des zurückliegenden Jahres. Für das Jahr 2021 geht der Preis an RhönSprudel Apple Plus. Grundlage der Auswahl war eine Umfrage unter Entscheidern des Getränkefachgroßhandels, die bundesweit mehr als 4.600 Einkaufsstätten repräsentieren. Die im Jahre 1994 erste fertig gemischte Apfelschorle überzeugt die Jury noch heute durch das harmonische Zusammenspiel des 60-prozentigen Saftanteils gewonnen aus besten aromatischen Früchten in Kombination mit dem von Natur aus weichen RhönSprudel Mineralwasser. In Apple Plus kommt der Fruchtgeschmack allein aus der Frucht. Auf Zucker, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe verzichtet RhönSprudel aus Prinzip. Darüber hinaus honorierte der Fachhandel die formschöne Individualglasflasche. Denn hochwertige Glasgebinde liegen seit mehreren Jahren bei Verbrauchern im Trend und verzeichnen überproportionale Zuwächse.

Das Geheimnis einer guten Schorle

Schorlen sind rein natürlich und die Kombination von Früchten in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit natürlich prickelndem Mineralwasser ist besonders erfrischend. Für eine wohlschmeckende und qualitativ hochwertige Schorle sind drei Komponenten wichtig: Die Qualität und Verarbeitung der eingesetzten Früchte, das richtige Mischungsverhältnis sowie die Eignung des verwendeten Mineralwassers.

Der Fruchtsaftanteil bei allen RhönSprudel Schorlen wird aus besonders aromatischen Früchten gewonnen. Der Fruchtgeschmack kommt ausschließlich aus der natürlichen Frucht und ganz nach der Maxime „Der Genuss reiner Natur“ wird auf den Zusatz von Zucker, Süßstoffen oder künstlichen Aromen verzichtet. Auch Konservierungsstoffe kommen bei der Herstellung der RhönSprudel



Schorlen nicht zum Einsatz. Dank des hauseigenen Tunnelpasteurs wird eine schonende Konservierung der Fruchtsaftschorlen ganz ohne künstliche Zusätze garantiert.

Das Mischungsverhältnis für eine klassische Fruchtsaftschorle gibt einen Fruchtsaftanteil von mindestens 50 Prozent vor. In den Plus-Schorlen erhöht RhönSprudel den Fruchtsaftanteil auf 60 Prozent. Das sorgt für einen besonders vollmundigen Geschmack.

Ein Mineralwasser für erfrischend prickelnden Schorlengenuss sollte idealerweise ausgewogen mineralisiert sein. Überwiegen einzelne Mineralstoffe zu stark, überlagert das den natürlichen Geschmack der Früchte. RhönSprudel Mineralwasser ist besonders ausgewogen mineralisiert und garantiert unverfälscht fruchtigen Schorlengenuss.

Fertiggemischte Schorlen gibt es in Deutschland erst seit 25 Jahren – die jetzt ausgezeichnete Apfelschorle Apple Plus war die erste in Deutschland eingeführte trinkfertige Apfelschorle und erfreut sich bis heute anhaltender Beliebtheit unter Schorlenkennern.

Über den MineralBrunnen 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, Kunden und Mitarbeitern.

Pressekontakt:

InfoRelations e.K.

Jörg Mutz / Manuela Wehrstedt

Eugen-Langen-Straße 25 50968 Köln

Telefon: 0221/30 99-534 / Fax: 0221/30 99-200

E-Mail: j.m@inforelations.de

Abdruck honorarfrei