



GOLD KEHL CHEN

Presseaussendung Goldkehlchen März 2017

Produktlaunch: Wie jedes Jahr zum Frühlingsbeginn bringt Goldkehlchen auch heuer wieder eine neue Cider-Sorte auf den Markt: Neben den beiden Cider-Klassikern Apfel und Birne erweitern Adam und Eva ihre Cider-Schar ab sofort um das Goldkehlchen Cassis als Limited Edition für 2017. Und: Aufgrund des großen Erfolgs der Spezialsorte 2016 bleibt auch „Weichsel“ den zahlreichen Goldkehlchen-Fans erhalten. Alle vier Sorten bestehen aus reinen Fruchtsäften ohne Zusatz von Konzentraten, Zucker, Sirup, künstlichen Aromen oder Farbstoffen. Zudem sind sämtliche Goldkehlchen-Produkte vegan und glutenfrei.

Neu bei Goldkehlchen: „Cassis“ ist Limited Edition 2017 und „Weichsel“ bleibt im Sortiment

Wien/Graz, 15. März 2017. Das junge Wiener Unternehmen Goldkehlchen unternimmt auch dieses Jahr wieder einiges, um seine Fans zu überraschen. Der rein österreichische Premium-Cider, der mittlerweile Fans in 10 Ländern vereint, bringt ab sofort den Cider des Jahres 2017 – das jüngste Küken in der Vogelschar – auf den Markt: Goldkehlchen Cassis. „Die Cassis ist hierzulande besser unter Schwarze Ribisel oder Schwarze Johannisbeere bekannt“, führt Goldkehlchen-Geschäftsführer Adam Ernst aus. „Wir haben neben der Bezeichnung ‚Cassis‘ auch bewusst die ‚Schwarze Ribisel‘ auf das Etikett geschrieben, um die österreichische Herkunft unseres Ciders zu unterstreichen“, so der Chefzweitscherer weiter. „Wo andere industrielle Hersteller oft undefinierbare ‚Waldbeeren‘, ‚Rote Beeren‘ oder ‚Alpenbeeren‘ auf ihre Produkte schreiben, bekennen wir uns klar zur ganzen Frucht. Die Basis des Goldkehlchen Cassis ist unser beliebter Apfelicider; er wird mit dem Saft von frischen Schwarzen Johannisbeeren verfeinert. Ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, eine kräftige Beerennote und eine wunderbar dunkle Farbe sind das Ergebnis“, beschreibt Ernst das jüngste Küken im Goldkehlchen-Sortiment. Die limitierte Edition Goldkehlchen Cassis gibt es nur 2017 und nur bei ausgewählten Getränkepartnern sowie über die Firmenwebsite zu kaufen.

Goldkehlchen Weichsel zwitschert weiter

Aufgrund der ausgezeichneten Resonanz im Handel und der Gastronomie, gibt es für Liebhaber des goldenen Vögelchens eine zweite Neuerung. Die eigentlich nur für 2016 gedachte Sondersorte „Weichsel“ bleibt weiterhin im Programm und bereichert die permanente Produktpalette rund um die mittlerweile zu Kultgetränken avancierten Goldkehlchen „Apfel“ und „Birne“. „Die belebende Säure der Weichsel gepaart mit einer unglaublichen Fruchtigkeit kommt bei unseren Kunden sehr gut an. Oft haben wir den Wunsch gehört, die Weichsel doch im Standardsortiment zu lassen. Diesem Wunsch kommen wir nun nach“, so Ernst zufrieden. Alle vier Goldkehlchen-Sorten bestehen aus reinen Fruchtsäften ohne Zusatz von Konzentraten, Zucker, Sirup, künstlichen Aromen oder Farbstoffen und sind vegan und glutenfrei.

Erhältlichkeit/Preis: Goldkehlchen Apfel sowie Birne und Weichsel: ab 1,99,- bei Spar und Merkur.

Goldkehlchen Cassis: ab 2,49,- bei z.B. Wein&Co und Metro.

Alle Sorten sind unter www.goldkehlchen.at versandkostenfrei bestellbar.

Über die Goldkehlchen KG

Die Goldkehlchen KG mit Sitz in 1090 Wien wurde im April 2013 von Adam Ernst und Eva Wildsperger gegründet. Die beiden Jungunternehmer Adam & Eva verwenden zur Herstellung von Österreichs meistprämiertem Cider ausschließlich handgepflückte Äpfel aus der Steiermark und produzieren bzw. füllen ihren Apfelicider am Kögerlhof in einem Radius von nur 2.000 Meter ab. Pro Flasche werden 3-4 handgepflückte Äpfel verwendet und es werden weder Zucker noch Aromen zugesetzt. Goldkehlchen ist Österreichs erster vegan zertifizierter Cider.

GOLD KEHL CHEN

Bildinformationen

Bildunterschrift – Packshot: Der Cider des Jahres 2017: Goldkehlchen Cassis

Fotocredit: Goldkehlchen

Zusätzliches Bildmaterial finden Sie unter <http://www.goldkehlchen.at/#presse>

Rückfragen und köstliche Proben-Bestellungen richten Sie bitte an:

Adam Ernst, Geschäftsführer & Chefwitscherer
Goldkehlchen KG, Währinger Straße 61, 1090 Wien

+43 (0) 699 10493450

adam@goldkehlchen.at

www.goldkehlchen.at

www.facebook.com/goldkehlchen.cider

www.goldkehlchen.at/ciderblog

