

Roy's Naturkost
100% Bio

Acht Grad – die Bio Weinschorle

ACHT GRAD ist die erste fertig gemischte Bio-Weinschorle in der Flasche - ehrlich und authentisch, entwickelt von zwei leidenschaftlichen Weinprofis. ACHT GRAD kombiniert feinsten Biowein mit prickelndem Eiszeitwasser in einer perfekten Mischung. Das Ergebnis: unglaublich spritzig und sensationell lecker.

Erfrisch Dich mit Stil...und bei 8°



Der Wein. Fruchtig. Spritzig. Frisch.

Nur mit einem guten Wein lässt sich eine erstklassige Schorle mischen. Für ACHT GRAD werden deshalb nur ausgewählte Bioweine verwendet, die alles mitbringen, was die perfekte Weinschorle braucht: Frische, Frucht und Spritzigkeit. In die Flasche kommt immer nur der aktuellste Jahrgang. Für ACHT GRAD Weiß wird ein Chardonnay verwendet der an saftige, reife Zitrusfrüchte erinnert. Der ACHT GRAD Rosé besticht durch seine filigranen Erdbeer- und Cassisnoten. Beide Weine haben einen schönen, schlanken und geradlinigen Charakter.



Das Wasser. Reinheit aus der Eiszeit.

Das Wasser für die perfekte Schorle muss zum Wein passen und dessen Geschmack positiv ergänzen. Das Eiszeitwasser in ACHT GRAD stammt vom Fuße der Schwäbischen Alb - es wird dort aus einer 400 Meter tiefen Quelle geschöpft, wo es seit über 10.000 Jahren durch mächtige Gesteinsschichten perfekt vor äußeren Einflüssen geschützt war. Ein Stück unberührte Natur. Frisch. Prickelnd. Rein.



Acht Grad – die Bio Weinschorle



Die Geschichte. Von der Idee zum Produkt.

Volker (links) und Patrick (rechts) haben in Heilbronn Weinbetriebswirtschaft studiert. Sie fanden schon immer, dass Weinschorle das beste alkoholische Erfrischungsgetränk ist. Deshalb durfte Weinschorle auf ihren WG-Parties natürlich nie fehlen! Das Problem war immer, dass bei großem Andrang an ihrer kleinen Bar das Weinschorle-Mischen den gesamten Verkehr aufhielt. Außerdem bekamen sie die Mischung nie gleich gut hin, das Wasser verlor zu schnell die Kohlensäure und Gläser gingen reihenweise zu Bruch. Zu guter Letzt verschütteten die Leute die mühsam gemischte Schorle, da es sich mit dem Weinglas in der Hand nicht gerade optimal durchs Partygetümmel bewegen lässt. So kam ihnen die Idee: Die

perfekte Weinschorle mischen und trinkfertig in Flaschen anbieten.

Der Rest ging dann schnell: den geeignetsten Wein aussuchen, das beste Wasser dazu finden und das ideale Mischungsverhältnis austüfeln. Das Ganze in Bio-Qualität - sie wollten von Anfang an ein einfaches, ehrliches, authentisches Produkt machen. Ein Freund, der Design studierte, hat das Etikett und die ersten Motive entworfen. Ein Jahr nach der Idee waren die ACHT GRAD-Flaschen schon in den ersten Bars, Clubs und Bio-Märkten zu haben.

Über ACHT GRAD plus.

ACHT GRAD - Die Weinschorle und HEISSER HIRSCH - Tierisch guter Glühwein - sind Familienmitglieder der ACHT GRAD plus GmbH. ACHT GRAD plus GmbH steht für ehrliche und authentische Marken mit Charakter. Gegründet und geleitet wird das Unternehmen von Patrick Braun und Volker Netzhammer, die sich beide während des Studiums der Weinbetriebswirtschaft kennengelernt haben. 2008 entstand die Idee, die perfekte Weinschorle zu mischen und trinkfertig in Flaschen anbieten. Zwei Jahre nachdem die Jungunternehmer die erste Bio-Weinschorle ACHT GRAD Weiß auf den Markt gebracht haben, wurde die Familie um eine Rosévariante erweitert.

Das jüngste Familienmitglied ist der HEISSE HIRSCH - Tierisch guter Glühwein. Er schmeckt mindestens so gut wie er aussieht – und dass er der schönste seiner Art ist, bleibt unbestritten. 2012 hat er sein Heimatrevier verlassen und zieht jetzt von Stadt zu Stadt, um das Zeitalter des tierisch guten Glühweins einzuläuten.

