

PRODUZENTEN
Südtiroler Apfelkultur im Glas



Er leuchtet rubinrot im Glas, prickelt am Gaumen und verführt mit einem Bouquet aus Äpfeln, Johannisbeeren und einem Hauch von Rhabarber: Sparkling Rocco ist kein gewöhnliches Getränk – sondern ein Aperitif mit Charakter, der für die neue, bewusste Genusskultur steht. Was viele nicht wissen: Hinter dem eleganten Apfelschaumgetränk steht eine Familie, ein Bauernhof und eine Idee, die tief in der Südtiroler Landschaft verwurzelt ist. Ein alkoholfreier Aperitif, der mehr ist als nur eine Alternative

DER URSPRUNG: WEINSEPPHOF IN LANA

Die Idee für Sparkling Rocco stammt vom Weinsepphof, einem traditionsreichen Obsthof in Lana bei Meran. Hier, zwischen Apfelbäumen und Weinreben, arbeitet die Familie Gabler seit Generationen mit der Natur – mit Respekt, Achtsamkeit und einem Gespür für Qualität. Der Hof hat sich auf alte, robuste Apfelsorten spezialisiert und verarbeitet seine Früchte selbst – vom Baum bis zur Flasche. Dabei entstehen Produkte, die weder industriell noch austauschbar sind, sondern ein echtes Abbild ihres Ursprungs.

WAS SPARKLING ROCCO BESONDERS MACHT

- 100 % Direktsaft aus rotfleischigen Äpfeln (kein Konzentrat)
- Kein Alkohol, kein zugesetzter Zucker – nur Frucht, Kohlensäure und Zeit
- Schonende Pasteurisierung zur Haltbarmachung
- Frische, natürliche Farbe durch Anthocyane der Apfelschale (kein Farbstoff)

Der Name „Rocco“ ist übrigens eine Hommage an einen Familienhund – kraftvoll, eigenständig, charmant. Genau wie der Aperitif selbst.

Was aus einem kleinen Hofprojekt begann, ist heute ein Beispiel für regionale Innovationskraft mit internationalem Potenzial. Sparkling Rocco ist kein Ersatz – sondern ein Erlebnis. Natürlich. Authentisch. Unvergesslich.

Jetzt entdecken: Sparkling Rocco - alkoholfreier Apfel-Aperitif vom Weinsepphof in Lana.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

