



**Patrick Wagner, Einkauf Obst & Gemüse**, in unserer heutigen Marktinfo stellen wir ihnen die Rheintraube vor. Eine handverlesene und sorgfältig verpackte Traube. **QUALITÄT DIE INS AUG FÄLLT.**



# Rheintraube

## Muscat bleu

### Rheinisch, köstlich, süß



Im Gegensatz zum Weinbau ist der Anbau von Tafeltrauben in Deutschland sehr selten und deshalb ist die Rheintraube ein so „wertvoller“ **Genuss**. Mit der Traube wurde eine unverkennbare deutsche Marke geschaffen.

Aufgrund guter Erfahrungen mit überdachten Anbau wird so auch die Rheintraube angebaut. Kombiniert mit der Tropfbewässerung werden **optimale Erntequalitäten** erzielt:



- ❖ Keine Anfälligkeit von Pilzkrankheiten
- ❖ Keine Spuren von Pflanzenschutzmitteln
- ❖ Keine aufgeplatzten Früchte
- ❖ Gleichbleibende Reifung aufgrund optimaler Wasserzufuhr und wärmeregulierender Wirkung der Folie
- ❖ Geschützt vor Vögeln etc.

Die **erntefrischen, genussreifen Rheintrauben** können aufgrund der sehr kurzen Transportwege binnen weniger Stunden geliefert werden. Sie garantieren daher eine **besondere Frische**, die höchste Ansprüche erfüllt.

So mancher wird sich wundern, warum bislang kaum deutsche Tafeltrauben angeboten wurden. Erst seit der Änderung des Weingesetzes 2000 ist der Anbau von Tafeltrauben auch Obstbaubetrieben erlaubt. Inzwischen sind Sorten verfügbar, die für das hiesige Klima hervorragend geeignet sind. Aus diesem Grund baut **Lindenhof Obstplantagen** im größerem Umfang Tafeltrauben an.

- ❖ Die Traube aus dem Rheinland ist knackig, groß und hat eine Würze von Muskatton.
- ❖ Die Ernte folgt von Ende August bis Anfang September.
- ❖ Die frische Traube erkennt man nicht daran, dass sie besonders glänzt. Im Gegenteil: "Wenn Duft darauf ist, ist das ein Zeichen von Frische."
- ❖ Der Duft ist die matte Schicht auf der Haut, mit der sich die Traube selbst schützt.

**Auch die helle Sorte der Rheintrauben „Funny“ wird bei uns verfügbar sein.**



**Rheintrauben**

**Artikel Nr.: 31252**

**Einheit: 4kg**

**Preis: € 3,95/ KG**



**Tel. +49 (0)2225/883-0 / [info@rungisexpress.com](mailto:info@rungisexpress.com)**

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.