

Bio-Weinschorle

# Acht Grad - Die Weinschorle

Von Volker Netzhammer und Patrick Braun



Convenience – Bequemlichkeit – ist immer noch im Trend: wem es zu mühsam ist, seinen Apfelsaft selbst mit Wasser aufzufüllen, der kann Apfelsaftschorle auch fertig gemischt kaufen. Weinschorle natürlich auch. Und im Gegensatz zum unerotischen – Wein mit Wasser mischen – steht hinter Fertigschorle mindestens ein Konzept, wenn nicht sogar eine Philosophie. Wir testen 'Acht Grad', die Fertigschorle in der trendigen Longneck-Flasche. Aus Weisswein und Eiszeitwasser. Gibt's im Internet 16 Flaschen für 29 Euro.

Die Ware ist ein Gesamtkunstwerk, erfunden von zwei Studenten des Weinmarketings in Heilbronn. Deshalb ist hier gar nichts zufällig. Weder die Auswahl des Chardonnay-Weines – aus biologischem Anbau. Noch die des Wassers aus einer 400 m tiefen Brunnen am Rand der Schwäbischen Alp. Schon gar nicht die Ausstattung in der Flasche, in der auch moderne Biere, Alkopops und Bionade stecken, mit grün-weißem Etikett, oder der Name samt Markenzeichen: bei 8 Grad soll Schorle getrunken werden.

Richt eine Schorle? Nicht so sehr, ein bisschen wachsig sonst wenig ausdrucksvoll. Schmeckt überraschend süßlich mit einem Lychee-, Maracuja-Touch. Sehr aromatisch, eher wie Süßgespritzter. Das Zielpublikum soll erkennbar jünger sein, Biermix ist die Konkurrenz. Insgesamt ein ehrliches Produkt, kein Vergleich mit den zweifelhaften Aromamischungen, die als Alkopopersatz so im Regal stehen.

Acht Grad Fertigschorle - Gibt's im Internet 16 Flaschen für 29 Euro.

*SWR1-Weinmann Werner Eckert*