

Schmelzer`s Weingut  
Familie Georg Schmelzer  
7122 Gols - Heideweg 3  
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166  
www.schmelzer.at  
wein@schmelzer.at

---

# Schmelzer`s



## Traubensaft

Seit 1997 stellen wir unseren wunderbaren Traubensaft her. Unsere Tochter Julia war ein Jahr alt und wollte nicht mehr nur Wasser und Tee trinken, sondern auch Saft. Die herkömmlichen Säfte konnte sie aber nicht trinken, da ihre Haut zu jucken begann. Damit machten wir für sie Traubensaft. Zuerst nur weißen und weil er allen so gut schmeckte machten wir nicht nur für uns Traubensaft, sondern auch für unsere Kunden. Dann kam auch noch der rote Traubensaft dazu.

Die Ernte beginnt jedes Jahr mit der Lese der weißen Trauben für den Traubensaft. Zirka einen Monat später, wenn die roten Trauben reif sind, ernten wir die roten Trauben für den roten Traubensaft.

Wir suchen nur die gesunden und reifen Trauben aus. Die Trauben werden von Hand geerntet und nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet. Dadurch werden die Kämme und Kerne nicht verletzt und es kommen keine Bitterstoffe in den Saft. Der Saft bleibt kurze Zeit stehen bis sich die groben Trubstoffe absetzen. Danach wird der darüberstehende pure Saft von uns abgefüllt. Wir fügen weder Wasser noch Zucker, keine Farb- und Konservierungsstoffe (auch kein Schwefel) bei. Der Traubensaft wird nur durch Wärme schonend haltbar gemacht.

Traubensaft ist ein schnell wirkender Energiespender, in dem Traubenzucker enthalten ist, der direkt unverändert ins Blut übergeht.

Traubensaft wirkt: stärkend bei geistigem und körperlichem Stress, leicht entschlackend und unterstützt das Immunsystem.

Außerdem liefert der Traubensaft viele wichtige Vitamine, Minerale und Nährstoffe (siehe 2. Seite)

### Weißer Traubensaft aus Welschriesling:

Der weiße Traubensaft ist sehr traubig und süß. Er erinnert an den Saft von frisch geernteten vollreifen Trauben.

### Roter Traubensaft aus Zweigelt:

Der rote Traubensaft ist leicht süß und mit einer leicht herben Note, mit erfrischender feiner Säure.

### *Servierempfehlung:*

Pur oder gespritzt mit Mineralwasser oder Leitungswasser

Der Traubensaft wirkt im Sommer wunderbar kühlend mit einem paar frischen Minzblättern.

Ein ideales Getränk für Kinder und Erwachsene!

*Lagerdauer:* mindestens 2 Jahre

Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren!



Biodynamische  
Landwirtschaft

Mineralstoffe Spurenelemente	Gehalt/Liter Traubensaft	Funktion im Körper	Tagesbedarf
Kalium	1,15-1,98 g	Regelt Flüssigkeitshaushalt; Säure-Basengleichgewicht	3-4 g
Magnesium	40-120 mg	Nerven- und Muskelfunktion; Herz/Kreislauf	300 mg
Calcium	80-240 mg	Knochen- und Zahnaufbau	1000 mg
Phosphor	70-230 mg	Knochenbau; Enzymbaustein	800 mg
Eisen	3-6,4 mg	Blutbildung	12-18 mg
Mangan	0,3-0,6 mg	Bildet Stoffwechsellzyme	2-6 g
Kobalt	0,006-0,013 mg	Vitamin B12-Bestandteil	0,005 mg
Fluorid	0,08-0,11 mg	Härtung des Zahnschmelzes	0,5-1 mg
Chrom	0,03-0,06 mg	Kohlenhydratstoffwechsel	0,03-0,14 mg
Kupfer	1 mg	Immunsystem	2-4 mg

Vitamin	Gehalt/Liter Traubensaft	Tagesbedarf Erwachsene	Tagesbedarf Kinder
B1	0,12-0,4 mg	1,2 mg	0,3-1,2 mg
B2	0,03-0,5 mg	1,5 mg	0,4-1,4 mg
B6	0,11-0,39 mg	1,6 mg	0,3-1,6 mg
Niacinamid	1,4-2,1 mg	15 mg	6-15 mg
Pantothensäure	0,38-0,74 mg	10 mg	6 mg
Biotin	0,012-0,016 mg	0,1-0,3 mg	0,1 mg
Folsäure	0,002-0,03 mg	0,3 mg	0,03-0,3 mg
C	2-30 mg	75 mg	35-45 mg

(„Die Zusammensetzung der Lebensmittel“, Scherz und Senser, CRC Press, 1994)