

Übersehen und fast vergessen.

# *Die Geschichte des Roten Weinbergpfirsichs*



Historie & Herkunft

# *Die Römer*

Ihren Ursprung findet die Frucht 2.000 vor Christus im nördlichen China.  
Erst die Römer brachten den Pfirsich im 1. Jhdt. von Persien über Frankreich  
nach Deutschland bis an die Mosel.



Historie & Herkunft

# *Terrassenmosel*

Hier im Moseltal, speziell an den steilen Hängen der Terrassenmosel mit dem typisch mineralischen, schieferhaltigen Boden, fand sich das geeignete Mikroklima für die Frucht.

Historie & Herkunft

# Genussregion Moseltal

Weltbekannte Weine, bodenständige Speisen und leutselige Menschen machen das Moseltal zu einer Region für Genießer und die Produkte des Roten Weinbergpfirsichs zu einer regionalen Spezialität.

Wajos

DIE GENUSSMANIFAKTUR

Genuss purer bis  
an den Jutaten...

Historie & Herkunft

# *Zum Wohl des Landschaftsbildes & des guten Geschmacks*

In den 90er Jahren dem extensiven Weinbau an der Mittelmosel fast zum Opfer gefallen, haben es sich heute wenige Winzer und Kleinbauern zum Ziel gesetzt, diese Kulturpflanze der Kulturlandschaft der Terrassenmosel wiederzugeben.



Roter Weinbergpfirsich

*Unser Held:  
Bescheidenheit ist eine Tier.*

Alles andere als verführerisch, ist der gerade mal  
kinderhand-große Pfirsich mit seinem pelzigen, rot-mausgrauen Kleid  
eher ein Sinnbild ländlicher Bescheidenheit.





Roter Weinbergpfirsich

# *Wahre Schönheit kommt von innen*

Einmal „geknackt“, entfaltet sich jedoch ein facettenreiches Kaleidoskop rubinroter Nuancen mit intensiven Fruchtaromen und fein-herber Säure.





Lecker:  Smoothies, Dressings & Desserts.

ROTER  
*Weinberg Pfirsich*  
FRUCHTMUS-ESSIG

Handgeplückt  
Erdbeeren  
verarbeitet.

100%  
NATUR

200 ml

REICH AN FRUCHT - NATURLICH TROCK

 WAJOS  
100% NATUR  
OHNE ZUSÄTZLICHE  
ZUTATEN