

Weinexpertise

GLÜHWEIN weiß

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Rivaner

Optimale Serviertemperatur: 60-70°C *(nicht kochen!)*

Verschluss: Drehverschluss

Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Für unseren weißen Glühwein haben wir einen fruchtigen Rivaner mit ausgewählten Gewürzen verfeinert. Er ist gebrauchsfertig gewürzt und gesüßt und muss einfach nur erhitzt werden. Bitte nicht kochen, sonst verfliegt der Alkohol.

In der Nase versprüht er einen angenehmen Duft nach Vanille und Zimt. Dieser paart sich mit den fruchtigen Aromen des Rivaners welcher ein Bukett von Apfel und Birne und Orange mitbringt. Mit seinem zarten Duft nach Gewürznelke versetzt er uns gleich in die Adventszeit.

Im Geschmack eine feine Aromatik mit fruchtiger Note, feiner Säure und einer gehaltvollen und schmeichelhafte Süße.

Den erhitzten Glühwein in Tassen füllen und gerne mit einer frischen Orangenscheibe verfeinern

Speiseempfehlung

Die feine Säure harmoniert schön mit der süße von zarten Plätzchen.

Geheimtipp "Winterspritz": 150ml Glühwein weiß, 150ml AS Secco weiß, einen schluck Soda. Mit einer Scheibe Orange garnieren und mit Eiswürfeln genießen.

