

Weinexpertise

GLÜHWEIN rot



Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Dornfelder

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

Verschluss: Drehverschluss

Alkohol: 11,5 %

Weinbeschreibung

Für unseren roten Glühwein haben wir einen fruchtigen Dornfelder 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 intensiven Duft nach Gewürznelke, Kardamom, Sternanis und Zimt gepaart mit Süßkirsche und Brombeere. Mit seinem Duft nach Spekulatius versetzt er uns gleich in die Adventszeit. Im Geschmack eine feine Würzigkeit mit fruchtiger Note, gutem Körper und eine gehaltvollen und schmeichelhafte Süße.

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

Speiseempfehlung

Gerade in der kälteren Jahreszeit der perfekte Begleiter zu einer würzigen Esskastaniensuppe. Rotkraut verfeinert mit unserem Glühwein lässt sich auch hervorragend zu einer knusprig gebratenen Entenbrust kombinieren.

