

HOLZ- WEISBRÖDT

Glühwein (1 l)

Art.-Nr.: 082 L4225

Kategorie:	Stammhaus Weine Präsente Basis
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.



Beschreibung:

Der warme Schmeichler
Wein veredelt jeden Moment zu jeder Zeit – ob es ein festlicher Anlass ist, ein heißer Tag, der eine prickelnde Abkühlung verdient, oder der Einzug des Winters. Für eben jenen gibt es unseren hauseigenen Glühwein. Anders als bei so manchem Tropfen auf dem Weihnachtsmarkt, steckt auch hier echte Winzer- und Handarbeit drin. Den Grundwein wählen wir sorgfältigst aus: So braucht er die perfekte Aromatik nach Waldbeeren, Kirschen und einer feinen Würzigkeit in Richtung Vanille. Im Glas soll er granatrot leuchten. Haben wir uns für einen Grundwein entschieden, kochen wir in der STAMMHAUS-Küche einen eigenen Sud aus verschiedenen Gewürzen wie Nelken, Zimt und der ein oder anderen Geheimzutat. Dieser Sud wird über Stunden geköchelt, bis sich die Aromen in der Nase kribbeln. Nach seinem Abkühlen wird er dem Rotwein hinzugefügt, bis er die Aromatik entfaltet, die charakteristisch für den HW-Glühwein ist.

Bitte nur erhitzen, nicht kochen – denn das zerstört die liebevoll hinzugefügten Aromen.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	385 kJ/92 kcal
Kohlenhydrate	9,0 g
Zucker	8,2 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

