

Feuerzangenbowle

Feinste trockene Rotweincuvée versetzt mit Extrakten aus aromatischen Alpenkräutern und winterlichen Gewürzen. Abgerundet wird die Feuerzangenbowle durch würzige Noten nach Rum und Holz. Nur erhitzen, nicht kochen lassen und dann hoch die Tassen! Nur im Herbst/Winter verfügbar!

| | |
|--------------|-------------------------------------|
| Erzeuger: | Riegelmarke - Saisonweine |
| Anbaugebiet: | |
| Rebsorte: | Cuvée |
| Temperatur: | 65-70°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Glühwein |
| Land: | int. Riegelmarke |
| Qualität: | aromatisiertes weinhaltiges Getränk |
| Geschmack: | |
| Passt zu: | geselligem Beisammensein |
| Artikel-Nr. | 78050 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-039 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 20 |
| Gesamtsäure (g/l) | 4,4 |
| Restzucker (g/l) | 74,2 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 136 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 10,9 |
| Weinstil | Glühwein |

