



DOMÄNE
WACHAU

DOMÄNE WACHAU WEISSER GLÜHWEIN

Unser weisser Glühwein - fruchtbetont und mit spritziger Säure, verfeinert durch reine Traubensüsse - natur pur!

HERKUNFT & TRADITION

Wir haben die Erfahrungen unser Weinbauer:innen genutzt und hinterfragt wie zu Hause von den Eltern und Großeltern klassischerweise Glühwein gemacht wurde - Glühwein hat eine lange Tradition hier in der Region. Wir haben uns alle zusammengesetzt und darüber diskutiert, wie das perfekte Wachauer Glühweinrezept aussehen könnte. Wichtig war dann das konzentrierte „Ausverkosten“ unseres Kellermeisters Heinz Frischengruber, um die richtige Balance im Glühwein zu finden (Gewürze, Traubensaft, Wein).

UNSER GLÜHWEIN

Da der Grundwein für Glühwein leicht und fruchtig sein soll, lag es auf der Hand, eine Steinfeder dafür zu verwenden. Dann kamen noch Weihnachtsgewürze dazu: Zimt, ein wenig Sternanis, Kardamom, Gewürznelken und noch ein bisschen mehr. Ganz wichtig ist uns, ohne Farb- und Konservierungsstoffe auszukommen und statt mit Zucker mit Traubensaft zu süßen. Wir wollten keine Zuckerbombe, vielmehr einen süffigen, feinaromatischen und einladenden Glühwein, bei dem man auch hinter den Gewürzen die Wachau schmecken kann.

STIL & CHARAKTER

Unser Glühwein überzeugt mit fruchtiger und würziger Aromatik nach Nelken, Zimt und feinen Orangennoten; frische knackige Säure erinnert an seine Herkunft; die reine Traubensüße schmeichelt dem Glühwein und macht ihn angenehm rund. Am Besten draußen genießen mit Maroni, Weihnachtsbäckerei, Feuerflecken oder Ofenkartoffeln.

ZUBEREITUNG

Vor dem Öffnen gut schütteln. Trinkfertig, nur noch erhitzen und genießen. Nicht kochen.



Alkohol: 9,5 %

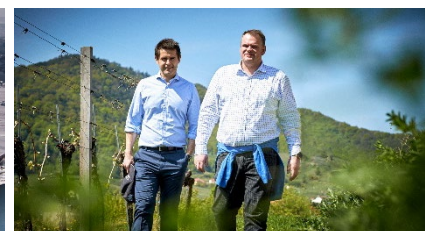
AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

