



HERZOG von WÜRTTEMBERG

DAS WEINGUT AUF DER DOMÄNE MONREPOS



Herzogs Glühwein -nach altem Schlossrezept-

Wie duften Advent und Weihnachten? Nach Zimt, Gewürznelken, Waldbeeren und Zitrone. Und nach Rotwein. Denn all das sind Bestandteile unserer Spezialität für die kalte Jahreszeit. In Lexikas steht bei Glühwein nur „heißes Getränk aus erhitztem Wein mit Zutaten.“ Ein Vorläufer ist der römische Würzwein „Conditum Paradoxum“ nach einem Rezept des Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius (25 v.Chr.-42 n.Chr.), bei dem Honig mit Wein eingekocht wird und u.a. Pfeffer, Mastix, Safran und geröstete Dattelkerne die Zutaten sind. Für den Herzoglichen Glühwein stand ein altes Schlossrezept Pate. Und er unterscheidet sich von vielen anderen derartigen Heißgetränken durch die Qualität des Weines. Hauptsächlich Spätburgunder fand hier Verwendung. Die Edelsorte gibt dem Glühwein elegante Facetten.

KURZBESCHREIBUNG: Rubinrot; feiner Duft nach schwarzen Beeren, Rosinen, Gewürznelken, Zitrus und ein Hauch Weihrauch. Im Geschmack angenehm vollmundig, ausgewogen, sanfte Würze. In der Süße zurückhaltender als viele andere Glühweine und deshalb besonders pikant. Tipp, wenn Sie Abwechslung schätzen: Der Glühwein muss nicht unbedingt glühen, er schmeckt auch kalt und zeigt hier ebenfalls Schmelz und Aromenvielfalt.

EMPFEHLUNG: Christstollen, Kuchen mit Kirsche, schwarzen Beeren und Schokolade.

ALKOHOL: 10,5 % vol.

Nennvolumen: 0,73 l