



GLÜHWEIN

Genuss in der kalten Jahreszeit

**GLÜHWEIN DIREKT VOM WINZER
GIBT'S BEIM WEINPARADISO IN
NEUBURG**

Das Würzen des Weines hat in der Welt schon eine sehr lange Tradition. Bereits die alten Römer haben ihren Wein teilweise mit Zucker und Gewürzen aromatisiert, um ihn genussvoller und haltbarer zu machen. Bereits Marcus Gavius Apicius - römischer Feinschmecker und Kochbuchautor aus dem Raum Köln, lebte von ca. 25 v. Chr. bis ca. 42 - beschreibt in seinen Aufzeichnungen ein Rezept für Würzwein, das heutigen Empfehlungen für Glühwein durchaus ähnelt: Zimt, Lorbeer, Sternanis, Koriander und Thymian sowie eine große Portion Honig sollte in den Wein gegeben werden.

AUS WINZERHAND

Deutsche Winzer bieten zunehmend Glühweine mit individuellen Rezepten aus eigener Herstellung, zum Teil auch in Bio-Qualität. Die fruchtbetonten Rotweine aus den deutschen Anbaugebieten eignen sich sehr gut für einen aromatischen Glühwein. Durch die Erwärmung kommen die an rote Früchte erinnernden Weinaromen noch stärker zum Ausdruck und ergeben eine wundervolle

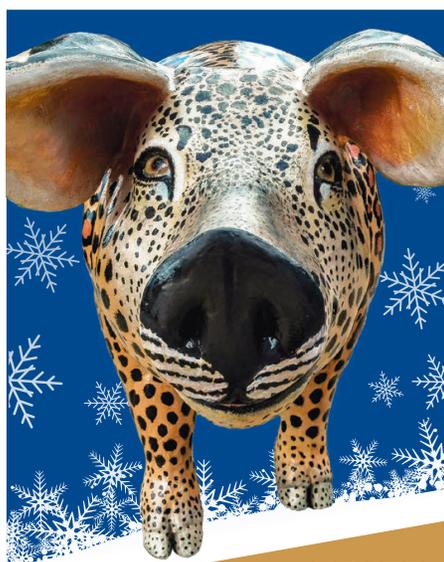
Harmonie mit den würzenden Zutaten. Ebenfalls toll: weiße Glühweine, etwa aus Riesling oder Müller-Thurgau.

GEMÜTLICH DAHOAM

Viele Christkindlmärkte wurden in diesem Jahr leider abgesagt. Doch muss man deshalb ganz auf diese besondere weihnachtliche Stimmung verzichten? Nein! Wir machen es uns einfach zuhause gemütlich, statt auf den Christkindlmarkt zu gehen. Ganz besonderen Glühwein findet man für genussvolle Stunden in den eigenen vier Wänden im WEINPARADISO. "Unsere Glühweine sind direkt vom Winzer, wie z.B. von den GWF Winzern aus Kitzingen, Franken oder aus der Pfalz und Baden-Württemberg. Die Herstellung erfolgt nach geheimem traditionellem Rezept", erklärt Le Chef Wilfried Greben. Passend dazu: leckere Spekulatius, Muffins - oder gleich die ersten selbstgemachten Plätzchen! So zaubern wir uns die Christkindlmarktstimmung selbst herbei.

Weinrechtlich gesehen handelt es sich bei Glühwein übrigens um ein „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein hergestellt und gestüft, sowie gewürzt wurde. Der Zusatz von Alkohol ist ebenso verboten wie der von Wasser oder Farbstoffen. Der vorhandene Alkoholgehalt muss 7 Vol.-% - 14,5 Vol.-% aufweisen. Glühwein gibt es allerdings auch alkoholfrei, dann aber heißt er korrekterweise "Glühtrauben alkoholfrei", wie Wilfried Greben erklärt. "Wir bekommen diesen von den Weingärten aus Clebronn. Dort wird auch ein besonderer Premium Glühwein produziert."

Alle Leser können auch den Glühwein im Shop www.weinparadiso.de bequem bestellen.



**HEUTE
GESCHENKE SCHAUEN,
SAGT LEO SAU...**

**NUR NOCH
WENIGE TAGE UND ES
WEIN ACHTET!**



weinparadiso

**WEINE UND MEHR
ERLEBEN DURCH GREBEN**

oswaldplatz 2
86633 neuburg an der donau

telefon 08431 4 32 04 59
mail greben@weinparadiso.de