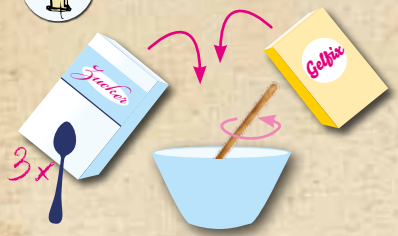


1



2



3



4



Unsere Wein-Empfehlung

Weiß:

2010 Huxelrebe Spätlese,
Velversheimer Aulenberg
Nummer 1012

Rot:

2010 Regent,
Gau-Odernheimer Vogelsang
Nummer 1009

Weingelée

Süß und fruchtig in der kalten Jahreszeit.
Ob herzhaft oder verführerisch - Weingelée
passt nicht nur zu Toast, Brot und Käse
sondern auch zu Fleisch und Saucen,
Kuchen und Desserts. Es verleiht Ihren
Gerichten eine besondere, raffinierte Note.

Sie benötigen: 1 Fl. Wein, 0,75 ltr.
1 kg Zucker
1 Pck. Gelfix classic
von Dr. Oetker

Unsere Erfahrung:
Hiermit gelingt es
am besten

WEINGUT NEUMER